



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PAZI TAVASI (TRABZON)

- 1 demet pazı
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı mısır unu
- 4 adet yumurta
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

Pazılar ince doğranır. Soğan ve havuç rendelenir. Üzerine yumurta, mısır unu, pul biber eklenir ve karıştırılır. Teflon, geniş tavaya sıvıyağ konur, ateşe yerleştirilir. Isınınca karışım dökülür. Bir yüzü pişince kapak yardımıyla çevrilir, diğer yüzü de pişirilir.