



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI BÜKME

4 su bardağı un
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
İçerisinde:
1 büyük demet pazı
5 adet soğan
3 adet yumurta
1,5 su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuru nane
Kırmızıbiber
Karabiber
Tuz

Pazıların sert kısımlarını çıkartıp yıkayın ve kurumaya bırakın. Yemeklik olarak doğradığınız soğanları, 1 su bardağı sıvıyağda kavurun. Yumurtaları çırpın. Yarım çay bardağı sıvıyağda omlet şeklinde pişirin. Kuruyan pazıları incecik kıyın. Soğan, yumurta, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve naneyi de ekleyerek hepsini harmanlayın. Una sıvıyağ ve tuz koyup aldığı kadar su ilave ederek, hamuru yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin ve dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru 20 parçaya bölün. Her bir hamuru ince yufka şeklinde açın. Yukarıya yansına bolca pazılı içten koyun. Diğer yarısını üzerine kapatın. Teflon tava veya sacın üzerinde pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

