



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI EKMEKLİ LEZZETLER

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet yumurta
- 2 Adet yeşil soğan
- 1 Bardak süt
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Demet kıyılmış maydanoz//nane
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Bardak un
- 1 Çorba Kaşığı Sana Margarin
- 2 Adet pazı yaprağı
- 2 Çorba Kaşığı mısır unu

Unu, sütü ve sana margarini suyu çukur bir kaba koyun. Çırpdıktan sonra yumurtaları, tuzu, mısır ununu kıyılmış nane, yeşil soğanları maydonozu ve pazıyı ekleyip karıştırın. (Çapı 24-26 cm'lik yanmaz tava) 1 tatlı kaşığı sıvıyağı tavada ısıtın. Karışımı küçük bir kepçe yardımı ile tavaya dökün. Dibi hafif tutanadek pişirin. Sonra diğer tarafını çevirin ve hemen kapağı kapatın. Birkaç dakika sonra ocaktan alın. Karışım bitene dek pişirmeye devam edin.