



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI GÖZLEME

Yarım kilogram pazı
yarım çay bardağı sıvı yağ
1 adet orta boy soğan
200 gram yağsız kıyma
Maydanoz
Tuz
Karabiber
3 adet yufka
1 çorba kaşığı tereyağı

Pazı yapraklarını yıkayıp, sularının iyice süzülmesi için kevgirde bekletin. Sıvı yağda önce küçük doğranmış soğanı sonra kıymayı kavurun. Ardından suyu süzölmüş pazıların sap kısımlarını doğrayıp ekleyin. Bu şekilde 3 dakika kavurun. Bu defa doğranmış pazı yapraklarını ekleyip, kavurmaya devam edin. Ateşten almadan 1 dakika önce kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyin. Ateşten alıp soğutun. 1 yufkayı serin. Yufkanın ortasına pazılı harçtan koyun. Yufkanın karşılıklı kenarlarını bohça kapatır gibi kapatın. Pazılı yufkayı çok az sıvı yağ sürölmüş teflon tavada arkalı önlü pişirin. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi yapıp soğutmadan tereyağı sürüp servis yapın.

