PAZILI KAYGANA (TRABZON)

2 Bağ Pazı
2 Adet Kuru Soğan
1 Su Bardağı Mısır unu
1/2 Demet Taze Nane
4 Adet Yumurta
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı

Pazıları ince ince doğrayalım. Soğanları da küçük doğrayıp tuzla ovalım. Ardından süzgece koyup üzerinde su gezdirelim. Su süzüldükten sonra, pazı ve soğanları derin bir kaba alalım. Yumurtaları, ince kıyılmış taze naneyi, kuru naneyi, tuzu ve mısır ununu ilave edip karıştıralım. Tavayı yağlayalım. Karışımımızı tavaya yayalım. Piştikten sonra kapak yardımıyla çevirerek diğer tarafın da pişmesini sağlayalım. Pazılı kayganamız servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:82117 • adı:Pazılı Kaygana (Trabzon) • gönderen:Mutlu Mesut • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:37