



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI KİŞ

1 kilo pazı  
Hamuru için:  
2,5 su bardağı un  
1 yumurta  
100 gram tereyağı  
Kreması için:  
2 su bardağı süt  
2 yumurta sarısı  
3 çoraba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle pazı yapraklarını yıkayıp kurulayın ve ince bir şekilde kıyın. Hamuru için gereken malzemeleri yoğurup tart kalıbına yayıp yerleştirin. Üzerine beşamel hazırlayın. Bunun için un, yağ kavrulur, üzerine süt ekleyip çırpın. Ocaktan alıp içine yumurtaları çırparak ekleyin. Daha sonra da kıyılmış pazı yapraklarını ve istenirse rendelenmiş peyniri ilave edin. Fırında 200 derecede 30 dakika pişirip dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "zemine" tarafından gönderildi. 10.01.2015