



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PEZİK (PAZI) KAVURMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

2 kilo pazı
2 yemek kaşığı pirinç
2 orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı sıvı yağ
İsteğe göre pul biber
Karabiber
Tuz

Pazılar ayıklanır, güzelce yıkanır. Bir tencerede haşlanır ve pirinci ilave edilir, 15-20 dakika daha haşlanır. Ocaktan indirilir ve biraz soğumaya bırakılır. Soğanlar ince ince doğranır, ayrı bir tencerede tuz, salça ve sıvı yağ ilave edilerek kavrulur. 5 dakika sonra pazı ilave edilerek karıştırılır ve güzelce özleşmesi beklenir. Daha sonra servis edilir.

