



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PAZI MIHLAMASI

1 kg. pazı
3 adet kuru soğan
5 adet yumurta
100 gr margarin
Tuz
Karabiber
ÜZERİ İÇİN:
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Kırmızı pul biber

Pazıları ayıklayıp yıkadıktan sonra, tuzlu suda sap kısımları yumuşayınca kadar haşlayıp, suyunu süzelim. İnce kıydığımız soğanları, margarinde pembeleştirelim. İri iri doğradığımız pazıları ilave edip biraz daha kavurduktan sonra, yeterince tuzunu ve karabiberini katalım. Yumurtaları sarıları patlayacak kadar çırpıttıktan sonra, pazıların üzerine gezdirerek dökelim ve kısık ateşte 1-2 defa karıştırarak, yumurtaları pişirelim. Ocaktan indirip servis tabağına koyduktan sonra, üzerine 2 çorba kaşığı sıvıyağda yaktığımız kırmızı pul biberi serpererek, servis yapalım.