



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PAZI

### Malzemeler

1 kg pazı  
100 gr tereyağı  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
500 gr mantar  
1 diş sarımsak  
100 gr kaşar peyniri  
3 yumurta şansı  
60 gr galeta unu  
Tuz

### Hazırlanışı

Bir tavanın içine tereyağını ve zeytinyağını eritin. İnce par-Şfkllr halinde doğranmış mantarları ve dövülmüş sarımsağı bu yılm içerisinde kavurun. Pazıyı temizleyip yıkayın, sert kı-IHUlurını çıkartın ve ince ince doğrayın. Daha sonra mantarlara ekleyin. Hepsini birden karıştırıp, tavayı ateşten indirin Rendelenmiş kaşar peynirini, tuzu ve yumurta sarılarını kattıktan sonra bütün malzemeyi iyice karıştırın. İsiya dayanıklı bir kabı, zeytinyağı ile yağlayıp galeta unun bir kısmını üzerine serpin. Pazılı karışımı bu kaba yayın, üzerine kalan galeta ununu da malzemelerin üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 30-40 dakika kadar pişirin. Üzeri altın sarısı bir renk alınca fırından çıkartın. Bu yemekte pazı yerine ıspanak da kullanabilirsiniz.