



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIP PAZI

- 1 demet pazı
- 2 adet taze soğan
- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı mısır unu
- 1 ay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 3 orba kaşığı sıvıyağ

Pazılar çok ince kıyılır. Tuzla ovarak gevşemesi sağlanır. Yumurta, kıyılmış soğan, mısır unu, pul biber, tuz ve yağ eklenir karıştırılır. 4 adet fırın ısısına dayanıklı kase iyice yağlanır ve pazılı karışım paylaşılır. İçinde su olan tepsiye yerleştirilir. 190 derece fırında 35 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.