



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PAZI

MALZEMESİ

1,5 kg. paız
2 orba kaşığı yağ
2 tane sođan
150 gr. kıyma
2 bardak su
yarım kahve fincanı salça
yarım fincan piriç
yeterince tuz

YAPILIŐI

Bir tencereye yağı, ince ince dođranmıŐ soğanı koyarak 5 dakika kadar kavurduktan sonra kıymayı ilâve ederek suyunu salıp tekrar çekinceye kadar karıŐtırmak suretiyle piŐiriniz, sulandırılmıŐ salça ilâve ediniz. 2-3 kez daha evriniz. Daha önce ayıklanmıŐ, yıkanmıŐ ve dođranmıŐ pazıları tencereye koyunuz, suyu katınız. AyıklanmıŐ piriçleri yıkayarak ilâve ediniz. Piriler yumuŐak bir duruma gelene kadar orta hararetli ateŐte 25-30 dakika kadar piŐiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.