



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEMİZ (GÜMÜŞHANE)

4 su bardağı un  
1.5 su bardağı ılık su  
Tuz

İç malzemesi:

200 gr tereyağı  
1 kg pazı  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 iri soğan  
3 yumurta  
Tuz, karabiber, pulbiber

1. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Bir tutam tuz ekleyin. Ilık suyu azar azar ilave ederek yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Hamurdan küçük bezeler yapıp üzerini nemli bezle örtün.  
2. Pazıyı temizleyip yıkayın kaynar suda haşlayıp süzün. Suyunu sıkıp iri iri doğrayın. Soğanı temizleyip kıyın ve sıvıyağda kavurun. Pazıyı ilave edip tuz, karabiber, pulbiber serpin ve kavurmaya devam edin. Üzerine yumurtaları kırıp karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. 3 Hamur bezelerini, unlanmış zeminde oklava ile tabak büyüklüğünde açın. İçlerine hazırladığınız malzemeden 2 kaşık kadar ilave edip ikiye kapatın. Kenarlarını parmak uçlarınızla hafifçe bastırıp kapatın. Sac üzerinde veya teflon tavada yağsız olarak iki taraflı pişirin. Tavadan alıp her iki tarafına da tereyağı sürün ve sıcak olarak muhafaza edin.