



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PAJUN

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet kabak

2 Adet yumurta

3 Adet taze soğan

1 Çay Kaşığı sirke

2 Su Bardağı su

3 Su Bardağı un

1 Çay Kaşığı tuz

1 Adet havuç

Unun bir kaba eleyip üzerine 2 adet yumurta ve suyu koyarak çırpıyoruz. Kabak, havuç ve soğanları ince ince julyen kıyarak çırpılmış karışımın içine tuz ve sirkeyle beraber ekliyoruz. Margarinimizdende bir kaşık ekleyerek iyice karıştırıyoruz (boza kıvamından koyu olmalı un az gelirse eklenebilir) Büyük bir teflon tavada kalan margarini eritip karışımı tavaya boşaltarak kısık ateşte iki tarafı da pişiriyoruz. Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

Not: Koreliler en çok soya sosuyla birlikte tüketiyorlarmış, domates içeren soslarla da çok lezzetli oluyor deneyebilirsiniz..

---