



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI BURMA (TRABZON)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg un
2 yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
5 bağ pazı
1 su bardağı pirinç
1 orta boy soğan
1 çay kaşığı karbonat
Yarım çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Bir kabin içinde un, yumurta, yoğurt, tuz, karbonat, sıvıyağ konularak hamur haline getirilir. Bir süre dinlendirilir. Diğer taraftan bir tencerede pirinçler haşlanır suları süzülür. Pazılar yıkanır soğanla birlikte ince doğranır. Daha sonra tavada yağla soğanlar, pazı 5 dakika kavrulur. Üzerine haşlanmış pirinç, şeker, tuz ve karbonat ilave edilir. Ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Daha sonra hamur ikiye bölünür, yuvarlak biçimde açılır ve hazırlanmış olan malzemeler bu hamurların içine boşaltılır. Yağda iki taraflı kızartılır ve servis yapılır.

