



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI GÖZLEME

Hamuru için:

3 yemek kaşığı Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı

2 adet yumurta

3 su bardağı un

1/2 su bardağı (rendelenmiş) Sek Beyaz Peynir

1 paket kabartma tozu

2 su bardağı Sek Günlük Süt

1 tatlı kaşığı fesleğen

Harç için:

1/2 demet pazı

3 yemek kaşığı Sek Tereyağı

Tuz

Karabiber

Tavada tereyağını kızdırdıktan sonra içine kıyılmış pazı, tuz ve karabiberi koyup kavurunuz. Kavrulmuş pazıları geniş bir tabağa alıp soğutunuz. Derin bir kasede yumurta, un, kabartma tozu, süt, Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcını ve fesleğeni mikser ile çırpınız. Daha sonra içine kavrulmuş pazıyı ve rendelenmiş beyaz peyniri ilave edip kaşıkla karıştırınız. Teflon kaplı yayvan bir tavayı az sıvı yağ ile yağlayıp kızdırınız. İçine gözleme harcından döküp tek bir parça olarak omlet gibi her iki tarafını iyice pişiriniz. Pişen gözlemeleri sıcak olarak servis ediniz.