



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI GÖZLEME

1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay bardağı sıvı yağ
İçerisinde:
1/2 kilo pazı
1 adet soğan
150 gr. beyaz peynir
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yoğurt ve sıvı yağı karıştırın. Un, tuz ve az miktarda su ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun. Hamuru altı adet bezeye bölün, 10 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamurları açın. Ezilmiş peynir, iri doğranmış pazı, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi karıştırın. Hamurların üzerine sıvı yağ sürün, pazılı harcı yayın ve katlayın. Yağsız tavada iki yüzünü de pişirin.