



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAZILI KAYGANA

### MALZEMELER

2 bađ pazı,  
2 orta boy kuru sođan,  
1 tutam tuz,  
mısır unu,  
2 kařık buđday unu,  
2 adet yumurta,  
zeytinyađı,  
nane, maydanoz

### YAPILIř TARIđI

Pazılar yıkanır, ince ince doğranır, yine ince doğranmış kuru soğanlar tuz ile ovulur, sızgece konur ve üzerine su gezdirilir. Sıkılarak başka bir kaba alınır. Nane, maydanoz, yumurta katılır ve mısır unu ile karışım tavada dağılmayacak şekilde kıvama getirilir. Bir miktarda buğday unu katılır. Tavaya dökülen zeytinyağı kızdırılır 1 cm. kalınlığında tavanın iğini kaplayacak şekilde tahta kaşıkla yayılır, kısık ateşte pişirilir. Tava kapağı ile çevrilerek pişmeyen yönüde pişirilir, soğuk veya sıcak olarak servis yapılır.