



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PAZLAMA

Alabildiği kadar un (yaklaşık 3 su bardağı)

250 gr yağ

750 gr süt

2 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

250 gr beyaz peynir

Un, tuz ve su ile bir hamur yapıp, yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Hamuru 25-30 cm çapında açın ve içine ufalanmış peynir koyup ikiye katlayın. Arzu edilirse peynir harcına maydanoz da doğranıp eklenebilir. Kızgın saç üzerinde her iki tarafını da iyice pişirin. Yağı sütün içinde eritip, sıcakken pazlamaların üzerine bu karışımı gezdirin.

---