



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEZİ (PAZI) MÜCVERİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

2 bağ pezik
2 adet kuru soğan
2 fincan pirinç
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Pezikler ayıklanır, yıkanır, ince ince doğranıp haşlanır ve süzülür. Üzerine soğuk su gezdirilir. Pirinç, üzerini örtecek kadar su ile haşlanıp suyu çektilir. Haşlanan pezikler avuç içinde sıkılarak derince bir kaba alınır. İçine haşlanmış pirinç, un, yumurta, tuz, karabiber ilave edilir ve güzelce karıştırılır. Tavada sıvı yağ kızdırılır, karışımdan kaşıkla şekil vererek, yaklaşık bir cm kalınlığında yayılır ve kızartılır. Mücveri kızartırken tava yavaş yavaş sallanarak mücverin yapışması engellenir. Kızartılan mücverlerdaha sonra servis edilir.

