



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEZİK (PAZI) KAVURMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 demet pezik (pazı)  
2 adet kuru soğan  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 çay kaşığı tuz  
Karabiber

Pezikler ayıklanıp yıkanır, ince doğranıp haşlanır (sapları yumuşayınca kadar). Haşlanan pezikler süzgeçte süzülerek, soğuduktan sonra avuç içinde sıkılır. Ayrı bir tencerede ince doğranmış soğanlar sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine haşlanan pezikler ve tuz, karabiber ilave edilir. Biraz daha kavrulur. Servise sunulur.

