



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEZİK (PAZI) MIHLAMASI (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 bağ pezik (pazı)
3 adet soğan
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
1 fincan sıvı yağ
karabiber
tuz

Pezik yıkanıp, ayıklandıktan sonra doğranarak, haşlanır ve süzülür. İnce doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Buna haşlanmış pezik eklenerek karıştırılır. Tuzu ve karabiberi atılır. Üzerine yumurtalar kırılır. Pişene kadar hafif ateşte tutulur.

Osmanlı saray mutfağında pişen, çok sevilen bir yemektir mihlama. En önemli özelliği çok kısık ateşte pişiyor olmasıdır.

