



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEZİK (PAZI) MIHLAMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 bağ pezik (pazı)
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağ ve sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber
- Pul biber
- 5 adet yumurta

Pezikler ince ince doğranıp bir tencerenin içerisinde haşlanır. Haşlanan pezikler süzgeçte süzülür. Aynı bir kapta ince ince doğranmış soğanlar yağ ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Üzerine süzgeçte süzülen pezikler, tuz, karabiber, pul biber ilave edilerek tekrar karıştırılır. Fırın kabına alınan karışıma yumurtalar kırılarak fırında pişirilir. Servise hazır hale getirilir.

