



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YAŞMAKLI PAZI

2 kilo pazı  
1/2 su bardağı süt  
4 çorba kaşığı tepelme yağ  
4 adet çirpılmış yumurta  
5 adet ince kıyılmış soğan  
1 çorba kaşığı yağ  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
Az karabiber

- 1) Pazıyı temizleyip yıkadıktan sonra bol kaynar suda 5 dakika haşlayıp üzerine soğuk su boşaltarak soğutunuz. Sonra sıkarak bir tavaya çıkarınız ve ince kıyınız.
- 2) Bir tencereye 4 kaşık yağ ve soğanı koyup 5 dakika sarartmadan kavurunuz.
- 3) pazıyı, tuz, biber ve sütü koyup zaman zaman karıştırarak 20 dakika kavurup içi yağlanmış küçük bir tepsiye boşaltınız ve yayın.
- 4) Üzerine çirpılmış yumurtayı döküp, yumurtanın üzerine 1 kaşık kızarmış yağ dökerek kapağını kapatınız.
- 5) Ağır ateşte 4 dakika demlendirip servis yapınız.