

Pazi Mucveri

Malzemeler

4 bag pazi
200 gram kasar
3 adet yumurta
1/2 bag dere otu
1/2 bag maydanoz
1/2 bag taze sogan
1/2 bag taze nane
2 dis sarimsak
2 yemek kasigi misir unu
2 yemek kasigi un
1 tatli kasigi karabiber
1 su bardagi sivi yag

Yapilisi

4 bag pazinin saplari ayiklanir ve ince ince dogranir ve tuzlu suda haslanir. Pazilarin yapraklari da dogranir ve haslanan saplariyla bulusturulur. Yarimsar bag dere otu, maydanoz, taze nane ve taze sogan dogranir. Uzerine 200 gram kasar rendelenir ve ince kiyilan 2 dis sarimsak koyulur. 3 yumurta kirilan yemegin malzemelerine ikiser yemek kasigi beyaz un ve misir unu serpilir. Haslanan pazilarin suyu suzulur ve diger malzemelerle bulusturulur. Iyice karistirilerek yogurulur. Mucverler yemek kasigi ile dokulerek yagda kizartilir.
Pazi Mucveri sunuma hazirdir.