

Pezik(Pazi) Mıhlaması

Malzemeler

1 Bag pezik

2 kasık kıyma

2 orta boy soğan

Pisirmek için, 1 kasık tereyağı, ayrıca üzerine dokmek içinde tereyağı

1 yemek kasığı tuz

Yumurta

Yapılışı

Pezikleri ince ince doğrayalım.Yıkadıktan sonra ocakta kaynamakta olan suyun içine tuzu ve pezikleri atalım.5-10 dakika haşladıktan sonra süzelim.Pezikler ezilmemeli biraz diri olmalı.Diğer tarafta yemeklik doğradığımız soğanı ve kıymayı 1 kasık tereyağında kavurduktan sonra süzgeçteki haşlanmış pezikleri elimizle sıkarak buna katalım.Birbirine karışınca altını kapatalım.Sonra kaç kişilik yapacaksak duruma göre 1 yumurtalık servise 3 yemek kasığı bu karışımın alarak küçük bir tepsiye koyalım.Ortasını aktıktan sonra ortaya yumurtaları koyalım.Son olarak da tavada erittığımız 1 yemek kasığı tereyağını yumurtaların üzerine gezdirdikten sonra ,yumurtalar istediğimiz kıvamda pisene kadar kısık ateşte pisirelim.Afiyet olsun:)