



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütrevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## PAZI MIHLAMASI



- 1 demet pazı
- 2 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 adet yumurta
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı tuz

- # Kuru soğan ince ince kıyılır. Tavaya yağ konur, soğan atılır ve pembeleştirilir.
- # Sonra ince kıyılmış pazı sapları ve sarımsak eklenir, bir kaç dakika çevrilir.
- # Doğranmış pazı yaprakları, karabiber, tuz ve karabiber katılır. Yapraklar gevşeyene kadar kavrulur.
- # Tavanın yüzeyine 3 adet oyuk açılır. Bu oyuklara yumurtalar kırılır.
- # Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.

Not: Pazı Mihlaması, Trabzon'a özgü bir lezzettir.