



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pazi Mihlamasi

Pazi Mihlamasi



2 mazzetto di pazi  
2 cipolle  
2 spicchi d'aglio  
3 uove  
Mezzo bicchierino olio  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di menta secca  
1 cucchiaino di sale

# Cipolle si macina in fine. Nella padella si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e si arrossiscono.

# Dopo si aggiungono pazi ed aglio pestato. Si arrossiscono per qualche minuti.

# Dopo si aggiungono le foglie di pazi menta pepe nero sale si arrossiscono finche le foglie diventano morbide.

# Si fanno 3 buchi poi le uove si rompono in questi buchi.

# Si cucina finchè arriva alla coerenza volendo.

**Nota:** Questa è una sapore della zona di Trabzon.