



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.