

# Minci Peyirli Paz Kaygana

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Giresun usulü minci peynirli paz kaygana, ince hamuru paz ve yerel peynirle buluşturarak yumuşak, tuzlu ve sabah sofrası için uygun bir kahvaltılardır.

## Malzemeler

- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Un
- 120 gr Minci peyniri
- 100 gr Paz
- 0.5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Kullanılacak kapları 1 dakika ısıtın ve hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Tavayı 2 dakika ateşte ısıtın ve yağlayın.
3. Pazı önce kısıp tavada 3 dakika çevirin.
4. Yumurta ve unlu harcı hazırlayın.
5. Harca peyniri ekleyip 5 dakika pişirin.
6. Yüzeyi parlakken servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

### PÜF NOKTASI

Pazı önceden 3 dakika çevirip suyunu bırakarak kaygananın tavada rahat açılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kayganayı sıcak servis edin, yanına çay ve taze domates koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta