

# Rize Pazı Kaygana

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 6/10

Rize pazı kaygana, yumurtalı ince hamura pazı katılarak tavada pişirilen, Karadeniz kahvaltılarında sıklıkla servis edilen, Karadeniz kahvaltılarında sıklıkla servis edilen, Karadeniz kahvaltılarında sıklıkla servis edilen merkeze alan sıcak bir sabah tabağıdır.

## Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 3 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Süt
- 20 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Servis tabağına yan malzemeleri hazırlayarak sıcakırün bekleyip dokusunu kaybetmesin.
- Pazıyı ince kıyıp fazla suyunu sıkın.
- Yumurta, un ve sütü çırpıp pazı ekleyin.
- Karışımı tereyağı tavada iki yüzünü toplam 8 dakika pişirin.
- Parçaları tabaqlara alırken sıcaklıkla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pazıyı yıkadıktan sonra temiz bir bezde 2 dakika bastırarak suyunu almak kaygananın ortasına daha kolay toparlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yumurtalı peyniri ve çayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta