

# 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 pazı 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 Pazı
- 0.5 su bardağı Su

## Yapılış

- Pazı önce kısıp tavada 3 dakika çevirin.
- Yumurta ve unlu harcı hazırlayın.
- Harca peyniri ekleyip 5 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Pazı önceden 3 dakika çevirip suyunu bırakarak kaygananın tavada rahat açılması sağlanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta