

# Ordu Pazı Mısır Unu Kayganası

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Ordu pazı mısır unu kayganası pazı yaprakları mısır unlu yumurtalı harçla tavada pişirerek Karadeniz kahvaltısı tarzı bir krep ekler.

## Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 1 su bardağı mısır unu
- 3 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıyık yağ
- 0.5 çay kaşığı tuz

## Yapılışı

- Pazı önce kiyimla suyunu sıkın.
- Mısır unu, yumurta, su ve tuzu pürüzsüz çırpın.
- Pazı harca katı karıştırın.
- Tavaya harcı ince yayın ve 5 dakika pişirin.
- Kayganayı çevirip diğer yüzünü 4-5 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Pazı önce kiyimla kaygananın çevrilirken kırılmaması için.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak çay ve lor peyniriyle servis edin.

## Alerjenler

Yumurta