



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BADEMLİ PAZI KAVURMA

Elif Korkmazel

- 1 demet pazı
- 1 adet soğan
- 50 gram çiğ badem
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- 2 adet çarliston biber

Pazıları iyice yıkayıp sap kısımlarını kesin. Yaprak kısımlarını irice doğrayın. Bir tavaya zeytinyağını koyup yarım ay şeklinde doğranmış soğanları 3 dakika sote edin. Üzerine uzun şeritler halinde doğranmış kırmızı biberi, çarliston biberi ekleyin. Sarımsakları da pazı yapraklarıyla beraber 10 dakika pişirin. Bu arada çiğ bademleri sıcak suda beklettikten sonra kabuğunu soyun ve pişen pazıların üzerine ekleyip servis yapın.