



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PAZI ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet soğan
500 gr pazı
1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz, karabiber
4 Su Bardağı tavuk suyu
100 ml krema
1 Çorba Kaşığı sıvı yağ
1 Çorba Kaşığı un
1 Çay Kaşığı kırmızı toz biber , pul biber
2 Diş sarımsak
1 Kahve Fincanı köri

Pazıyı ayıklayıp yıkadıktan sonra tencereye alın. Üzerine 1 çay bardağı kadar su ilave edip pişirin. Sana klasik yağı ve sıvı yağı tencereye alıp ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayınca kadar soteleyin. Unu ilave edip 1-2 dakika kavurun. 3 su bardağı suyu ekleyip hızlı bir şekilde karıştırın. Pazıyı ilave edip karıştırmaya devam edin. Pişen çorbayı el blenderi ile püre haline getirin. Son olarak kremayı ve baharatları ekleyin. 1-2 taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Sıcak servis yapın.