



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERLİ PAZI

4 kişilik

**MALZEME:**

800 g pazı,

yeşil soğan,

1 kırmızı biber,

1 diş sarımsak,

1-2 çorba kaşığı zeytinyağı,

2 kaşık krema,

1 kaşık limon suyu,

tuz,

acı biber.

1. Pazıları yıkayıp, yaprak ve saplarını kıyın. Soğanları ayıklayarak yıkayın ve doğrayın. Biberi küp halinde kesin. Sarımsağı ezin.
  2. Yağı kızdırın, sarımsağı ve soğanı sote edin. Biberi ve pazı saplarını ilave edin, tekrar 2 dakika sote edin. Kıyılmış yaprakları atın, tencerenin kapağını kapatın, 5 dakika pişmeye bırakın.
  3. Kremayı, limon suyunu dökün, tuzunu biberini ayarlayın. Kepekli makarna ile servis yapın.
-