



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇAM FISTIKLI PAZI KAVURMASI

- 1 Demet Pazi (Bir Parmak Kalınlığında Doğranmış)
- 1 Adet Kuru Soğan (Ufak Küplere Kesilmiş)
- 1 Çay Bardağı Dolmalık Fıstık
- 1 Adet Havuç (Ufak Küplere Kesilmiş)
- 1 Adet Kırmızı Biber (Ufak Küplere Kesilmiş)
- 1 Adet Sarı Biber (Ufak Küplere Kesilmiş)
- 1 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- İsteğe Bağlı Tatlı Nar Ekşisi
- İsteğe Bağlı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtıp soğanları ekleyelim ve sararana kadar kavuralım. Başka bir tavada (neyi) kavurup kenara alalım ve üzerine çok az zeytinyağı gezdirip bir fiske tuz serpelim. Kavrulan soğanlara önce doğranmış havuçları, onlar biraz yumuşadıktan sonra da biberleri ekleyerek 2 dk kadar orta ateşte kavuralım. Doğranmış pazı, limon suyu ve nar ekşisi ekleyelim, baharatı katalım. Kısık ateşte pazılar yumuşayıp sönükleşene kadar pişirelim. Ocaktan aldığımız pazıya fıstıkları ekleyip servise hazır hale getirelim.