



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PAZI KAVURMASI YOĞURTLU NANE SOS İLE

Kullanılan Malzemeler

Pazı 1 bağ
Domates 2 adet
Tereyağı 50 gr.
Ceviz 50 gr.
Soğan 1/2 adet
Sos için
Yörsan süzme yoğurt 100 gr.
Nane 1/4 bağ
Yörsan krema 50 gr.
Sarımsak 1 diş
Tuz 1 tutam
Biber 1 tutam

Hazırlanışı:

Pazıları haşladıktan sonra ince dilimler halinde kıyıyoruz. Soğan ile tereyağında soteleyip pazılarımızı domateslerin üzerine yerleştiriyoruz. Yoğurtlu Naneli dip sosumuzu üstüne dökerek kavurulmuş ceviz ile servis edebiliriz.

Bilinin yapılışı: Su ilave edilerek blenderda çekilmiş nanelerimize yoğurdumuzu, kremamızı, sarımsak ve tuzumuzu ekleyerek beraber çırpıyoruz.