



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLLİ PAZI

- 25 gr yağ
- 1 küçük demet pazı
- 1 adet orta boy soğan
- 2 adet kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 adet havuç
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı limon

Doğranmış soğanları yağda soldurun ve içine küp küp doğranmış havuçları da ekleyip soldurmaya devam edin, havuçları da ile aynı boy doğramaya gayret ederseniz kırmızı biberlerin görünüm daha güzel olabilir. doğradığınız kırmızı biberleri de bu karışıma ekleyin. Havuçların sertliğini kaybedip yumuşadığı zaman taze küçük yapraklı doğranmış pazıları da bu karışıma ekleyin ve karıştırın, fazla pişmeyecek rengini kaybetmeyecek taze oldukları için hemen solacaklar o yüzden başında bekleyin sulanmayacak. Tuz ve karabiber ekleyin. içine yarım limon ve 1 tatlı kaşığı nar ekşisi koyup altını kapatın. Diğer tarafta kısık ateşte dolmalık fıstıkları pembeleştirin altını kapatınca sızma yağ gezdirip azıcık tuz atıp pazınıza ekleyin. Servis yapmaya hazırdır.
