FISTIKLI ÜZÜMLÜ PAZI

500 g pazı (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, 1 cm kalınlığında doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
50 g kuruüzüm (ya da kuşüzümü)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 limon (dilimlenmiş)

Pazılar ve sarmısağı bir tencereye koyup, 25 cl (1 su bardağı) su ekledikten sonra, tencereyi kapağını sıkıca kapatarak orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra pazıları 5 dakika pişirin.
Bu arada, dolmalık fıstıklan.bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, fıstıkları altîh sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) kavurduktan sonra, tavayı ateşten alarak, bir kenara bırakın.
Tuzu bir çorba kaşığı su içinde eritip, tenceredeki pazıların üstüne boşaltın. Kuruüzümleri (ya da kuşüzümlerini) de serpiştirip, karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını yeniden kapatın ve ateşi biraz kısıp, karışımı 5 dakika pişirin.
Tencerenin kapağını açıp, karışımı suyunu iyice çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirmeyi sürdürdükten sonra, tavadaki dolmalık fıstıklar, zeytinyağı, karabiber ve maydanozları ekleyerek, karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, fıstıklı - üzümlü pazıyı bir servis tabağına boşaltarak, limon dilimleriyle süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32428 • adı:Fıstıklı Üzümlü Pazı • gönderen:kamer • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:49