



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım demet pazı
500 gr. yoğurt
Yarım su bardağı aşurelik buğday
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı et suyu yada 1 adet etsu tableti
2 soğan
2 kaşık tereyağı
Tuz
Pulbiber
Nane

Yapılışı:

Aşurelik buğdayı bol tuzsuz suda pişirin, iyice yumuşayınca et suyunu ekleyin. Kaynatmaya devam edin. Diğer tarafta yoğurt ile unu iyice çırpın. Yavaş yavaş tencereye ekleyerek karıştırın. Pazı yapraklarını (pazı bulamazsanız ıspanak da olabilir.) Yıkayıp incecik kıyın. Çorbaya ekleyin. Pazılar yumuşayınca kadar kısa bir süre kaynatın. Tuzunu ekleyin. Gerekirse kıvamını su ekleyerek ayarlayın. Soğanları küçük küçük doğrayın. Tereyağını eritip soğanları renkleri kahverengiye dönüşene kadar kısık ateşte kavurun. Üzerine nane ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirip karıştırın.
