



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI KAVURMA

3 demet pazı
1/2 kaşığı tuz
Az karabiber
1 kahve kaşığı karbonat
Az rende hindistancevizi
3 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kahve fincanı et suyu
3 adet iri soğan ince kıyılmış

- 1) Pazıların yapraklarını ayıklayıp 3 defa bol su ile yıkayınız.
- 2) Sonra içinde 1 kahve kaşığı karbonat bulunan bol kaynar suda 4-5 dakika haşlayıp üzerine soğuk su akıtarak soğutup iyice sıkarak bir tahtanın üzerine çıkarıp ince olarak kıyınız.
- 3) Bir tencereye yağı koyup eritiniz. Soğanı ilâve edip karıştırarak ağır ateşte soğanı sarartmadan 7-8 dakika kavurunuz.
- 4) Paziyi, tuzu, biberi, hindistancevizini ve suyunu ilâve ederek 15 dakika ağır ateşte kavurup servis yapınız.

Not: Pazı Kavurması'nın kapağını kapatmayınız; rengini kaybeder.
