



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PAZI YOĞURTLAMASI

3 yemek kaşığı yağ
400 gr istiridye mantar
2 bağ pazı
3 tane taze soğan
1 kg yoğurt
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı Tuz

Taze soğanlar doğranır. Yağ tencereye alınır, soğanlar eklenir. Mantarlar yıkanır, doğranır. Tencereye eklenir, harlı ateşte çok sulandırmadan kavrulur. Önce pazıların sap kısımları doğranır ve tencereye alınır. Biraz kavrulur, sonra yaprak kısımları eklenir (sap kısımları sert olduğu için önce ekledim). Tuz eklenir, hafif yumuşayana kadar kavrulur. Ocaktan alınır. Sarımsaklar ezilir, yoğurtla karıştırılır. Soğuyan sebzelerle buluşturulur. Servis kabına alınır. İsterseniz üzerini dereotu ile süsleyebilirsiniz.

