



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PAZI

Malzemeler

3 adet iri patates
1 adet dolmalık kırmızı biber
1,5 kg pazı
2 çorba kaşığı tereyağı (30 gr.)
1/2 limon kabuğu rendesi
1/2 limonun suyu
2 diş sarımsak
1 su bardağı krema (200 ml)
2 çay kaşığı toz şeker
Tuz, karabiber

Yapılışı

Pazıları yıkayıp, ayıklayın. Saplarını yapraklarından ayırın ve 2-3 cmlik parçalar halinde doğrayın.

Patatesleri, soyduktan sonra; uzunlamasına, dörde bölün ve tuzlu suyun içinde bir kenara ayırın.

Kırmızı biberi küçük parçalar halinde doğrayın.

Tereyağını bir tencerede eritin ve patatesleri yağda, 5 dk kadar kavurun. Daha sonra pazı saplarını, kırmızı biberi ve sarımsağı ilave ederek, kavurmaya devam edin. 1+1/2 su bardağı sıcak su ekleyin ve tencerenin ağzı kapalı olarak 15 dk pişirin.

Ayrılmış olduğunuz pazı yapraklarını ince ince kıyın ve tencereye ilave ederek, 10 dk daha pişirin.

Kremayı ilave edip; limon suyu, tuz, karabiber ve 2 çay kaşığı şekerle lezzetlendirip, 1 dk daha ateşte tutun.

Rende limon kabuklarıyla süsleyerek servis yapın.