PAZI ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
1 kg. pazı (sadece sapları)
10 diş sarımsak
2 bardak yeşil mercimek
1 çorba kaşığı küzübra
½ bardak kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı nar ekşisi
2 adet havuç 1 limon suyu
2 adet patates
Nane
Kimyon
Tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı

YAPILIŞI
Bir tencereye ince doğranmış pazı sapları, yeşil ve kırmızı mercimek, havuç ve patates rendesi döküldükten sonra, üzerini kaplayacak kadar su ile doldurulup ocağa konulur. İyice pişince limon suyu, nar ekşisi ve tuz ilave edilip 10 dk. daha kaynatılır. Dövülmüş sarımsak, küzbara ve nane yağda çevirilerek çorbaya katılır.

© lezzetler.com tarif no:44708 • adı:PAZI ÇORBASI (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:06