



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

½ bağ pazı
½ su bardağı zeytinyağı
½ su bardağı haşlanmış nohut
1 kahve bardağı nar ekşisi
½ su bardağı haşlanmış mercimek
8 su bardağı su
½ su bardağı haşlanmış lübye
1 adet soğan

YAPILIŞI

Pazı yaprakları ve sapları birlikte ince ince kıyılır. Zeytinyağında kıyılmış olan soğan öldürülür. Üzerine ince kıyılmış pazılar eklenir. Yağda öldürüldükten sonra su eklenip kaynamaya başlar başlamaz içine mercimek, nohut ve lübye atılır. Bir taşım kaynadıktan sonra nar ekşisi ilave edilir. İki taşım daha kaynatılıp ateşten alınır.