



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI DİLİMLERİ

Malzeme:

200 gram pazı

100 gram tatlı kırmızı biber

150 gram patates

30 gram yeşillik

nar ekşisi

4 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

50 ml süt

1 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiberleri ızgarada közleyin. Kabuklarını soyup sarımsak ve zeytinyağı ile marine edin. Patatesleri soyup tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzdükten sonra süt ilave ederek püre haline getirin. Tuz ve karabiber ekleyip tatlandırın. Pazıları sıcak suda birkaç dakika kadar haşlayıp suyunu süzdürün ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra streç film üzerine alarak, aralarında boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Pazıların üzerine her tarafı eşit olacak şekilde yarım cm kalınlığında patates püresi sürün. Közlenmiş biberleri pürenin üzerine yerleştirin ve sıkı bir şekilde streç filme sarın. Dolapta bir süre beklettikten sonra verev dilimler halinde kesip tabağa yerleştirin. Mikrodalga fırında ısıtıp, yeşillikleri ortasına gelecek şekilde tabağa yerleştirin. İsteğe göre her dilimin yanına nar ekşisi döküp servis yapabilirsiniz.