PAZI KALYESİ

Anadolujet Magazin

500 gram kuşbaşı kuzu eti
1 çay kaşığı dövülmüş damla sakızı
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı tereyağı veya sıvıyağı
2 orta boy halka halka doğranmış soğan
1 çorba kaşığı limon suyu veya koruk suyu
1,5 demet yıkanmış kıyılmış pazı
Yeterince sıcak su
Tuz
Karabiber

Önce eti kavrurun. Biraz bekletin ve sonra yağda soğanlar pembeleştirin. Daha sonra soğanın üzerine et ve pazı ilave edip biraz pişirerek nohut ve damla sakızı ekleyin. En son nane ve limon suyu ilave edin biraz daha pişirin ve altını kapatın ve sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:93583 • adı:PAZI KALYESİ • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:24