



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PAZI KAVURMASI (AYDIN)

1 bađ pazi
1 adet kuru sođan
2-3 diř sarımsak
2-3 adet kuru biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Tuz, karabiber, pul biber (arzu edilirse)

Pazıları geniş bir tencerede kaynayan suya atın, bekletmeden hemen çevirerek süzgeçle çıkartın. Sođuk sudan geçirin, suyunu sıkarak doğrayın.

Tavada zeytinyağını ısıtın, doğranmış soğan ve sarımsakları kavurun. Kuru biberleri yıkadıktan sonra ufalayarak ekleyin. Birkaç kez çevirdikten sonra pazıları da ekleyin. Tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve acı severseniz pul biber ekleyip 5-10 dk kadar kavurun.