



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI KAVURMASI

<https://www.sdmdiyeti.com/>

1 kase doğranmış pazı
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 baş sarımsak
2 adet arpacık soğan
Tuz, karabiber

Tava ısıtılarak zeytinyağı eklenir ve yağdan hafif dumanlar çıkmaya başlayınca doğranmış sarımsak ve soğan eklenerek karamelize olunca yani rengi hafif kahverengi oluncaya kadar sotelenir. Soğan ve sarımsaklar karamelize olunca yıkanmış pazılar da eklenerek sotelenir. Tuz ve karabiber eklenerek renkleri dönünceye kadar tavada pişirilir ve servis edilir.

