



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI SAPI KAVURMASI

2 demet pazının sapı
2 adet büyük boy soğan
8 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 diş sarımsak
Tuz
1 çay kaşığı nane
1 çorba kaşığı limon suyu

Pazı saplarının kenarlarındaki kılçıkları bıçakla temizleyip, bir santim uzunluğunda doğrayın. Soğanları yemeklik doğrayıp, sıvıyağın yarısıyla kavurun. Üzerine pazı saplarını ekleyip, yumuşayana kadar pişirin. Sarımsak, nane, tuz ve limon suyunu karıştırıp, pazılara ekleyin. İki dakika pişirin.