



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI SAPI SALATASI

- 2 demet pazı sapı
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 baş sarımsak
- 1 adet limon
- 1 demet maydanoz
- 1 tutam kırmızı biber
- 1 fincan sirke

Pazı yapraklarını saplarından kesin ve sapları ayırın. Sapların liflerini ayıklayıp her sapı üçe, dörde ayırın. İçine bir limonu kesip attığınız hafif tuzlu suda haşlayın. Dövülmüş sarımsakla kırmızı biberi, limon, sirke ve zeytinyağında iyice karıştırıp sos haline getirin. Elde ettiğiniz sosu sıcak pazı saplarının üzerine döküp karıştırarak servis yapın