



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI SIĞIR KUYRUĞU

- 1 kg siğir kuyruğu
- 10 adet pazı
- 2 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye tereyağı konur, eriyince küçük parçalara ayrılmış siğir kuyruğu konur ve iki yüzü renk alacak kadar kızartılır. Tencereden alınır, ince kıyılmış soğan ve pazı sapı aynı anda, aynı anda atılır, bir kaç dakika kavrulur. Sonra siğir kuyruğu tekrar tencereye alınır. Pzı yaprakları, pul biber, tuz ve salçayla karıştırılmış sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır Kısık ateşte 45 dakika pişirilir.