



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZİOTU KAVURMASI (AYDIN)

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 bağ paziotu
- 1 soğan
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Paziotları bol suyun içerisinde bolca yıkandıktan sonra yarım tencere kaynamış suyun içerisinde atılır. Otlar yumuşayınca kadar bir miktar kaynatıldıktan sonra süzülür. Ayrı bir tava içerisinde zeytinyağı konularak soğan kavrulur. Pemeleşen soğanın üzerine kaynatılmış paziotları ilave edilerek kısık ateşte kavurmaya devam edilir. Kırmızı biber ve tuz ilave edildikten sonra birkaç dakika daha kavrulup ocaktan alınır. Tercihe göre yoğurtlu ya da sade servis yapılır. Yumurtalı da yapılabilir.

