



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU YOĞURTLU PAZI SAPI (HATAY)

<https://www.antakya.com>

Malzemeler:

Bir demet pazı (zılk)

1 baş soğan

4-5 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı toz nane

2 çorba kaşığı tereyağı

4-5 çorba kaşığı tuzlu yoğurt

Hazırlanışı:

Zılkın yaprakları kopartılarak sadece sapları yıkanıp soyulur. Bir santim uzunluğunda doğranıp suda haşlanır. Ayrı bir tencerede ufak doğranmış soğanlar yağda öldürülür. Diğer taraftan haşlanmış sapların suları süzülüp tenceredeki soğana ilave edilir. Daha sonra tuzlu yoğurt, nane, sarımsak konarak karıştırılır. Sıcak servis yapılırken arzu edilirse üstüne biraz tozbiber serpilir.