



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ZEYTİNYAĞLI PAZI

2 demet pazı
1 avuç pirinç
1 adet iri soğan
1 tatlı kaşı şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Üzeri için:
2 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
Az tuz
Sos için:
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
Az tuz

Pazılar yıkanır, doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, üzerine ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir. Pazi ekelnir, 5 dakika kadar kavurduktan sonra yıkanmış pirinç ilave edilir. Tuz ve şeker serpilir. 1 su bardağı sıcak su gezdirilir. Kapaklı olarak 20 dakika kadar pişirilir. Bu arada salça, zeytinyağı, şeker, tuz ve 1 su bardağı su bir kapta, bir taşım kaynatılır. Pazi ılıyınca servis tabağına konur. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos gezdirilir.

[ML® Zeytinyağılı Pazi için tıklayın](#)