



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI PAZI

2 adet ayva
1 demet pazı
2 adet kuru kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Karabiber
Tuz

Pazıları ayıklayın, doğrayıp suda bekletin.

Ayvaları soyun, küp şeklinde doğrayıp limonlu suda bekletin.

Zar şeklinde doğradığınız soğanları sıvı yağda sarartın. Pazıları ve ayvaları ekleyin, suyunu bırakıp çekene kadar bekleyin.

Suyunu çekince karıştırarak 4-5 dakika kavurun. Üstüne sarmısaklı yoğurt dökün.

Yağda kızdırılmış pul biberle süsleyip servis yapın.