



BADEMLİ PAZI KAVURMA

- 1 demet pazı
- 1 adet soğan
- 50 gram çiğ badem
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 kırmızı biber
- 2 çarliston biber

Pazıların yaprak kısımlarını irice doğrayın. Bir tavaya zeytinyağını koyup yarım ay şeklinde doğranmış soğanları üç dakika sote edin. Üzerine uzun şeritler halinde doğranmış kırmızı biber ve çarliston biberi ekleyin. Sarımsak ve pazı yapraklarını ekleyip 10 dakika pişirin. Kabukları soyulmuş bademleri üzerine ekleyin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 12.10.2014