



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BÖRÜLCELİ PAZI

4 yemek kaşığı Tat Menemen Harcı
2 demet pazı
1 su bardağı kuru börülce
3 yemek kaşığı Sek Tereyağı
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1,5 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerede tereyağını kızdırıp içine ince kıyılmış pazıları ilave ediniz ve pazılar yumuşayınca kadar kavurunuz. Pazılar kavrukluktan sonra içine yemeklik doğranmış kuru soğanı ekleyip soğanlar renk alıncaya kadar kavurunuz. Daha sonra yemeğe ıslatıp haşladığınız kuru börülce, Tat Menemen Harcı, kırmızı pul biber, et suyu, tuz ve karabiberi ilave edip kısık ateşte bir süre pişiriniz ve sıcak olarak sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis yapınız.