



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PAZI SALATASI

Gözde Şarküteri

- ½ kg. Pazi
- ½ kg. Süzme Yoğurt
- 1 Soğan
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Diş Dövmüş Sarımsak
- 100 gr. Kırık Ceviz
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Pazıyı bol suda yıkayın sonra süzün. Soğanı ve pazıyı ufak ufak doğrayın. Doğradığınız soğanları bir tavada zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun ve soğanlar pembeleşince pazıları da ekleyin. Pazılar yumuşadıktan sonra karışımı bir kaba alarak soğumaya bırakın. Soğuyan karışıma sarımsağı, yoğurdu, tuzu ve cevizi karıştırın. Daha sonra servis tabağına alarak soğumaya bırakın. Tercihen servis yaparken üzerini ceviz ile süsleyebilirsiniz.

