



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZI BORANİSİ

300 gr. kuzu kuşbaşı  
1 demet pazı  
1 adet soğan  
1 su bardağı yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı margarin  
1 çay kaşığı kişniş  
1 çay kaşığı kimyon  
isteğe göre Damlasakızı  
1 çay kaşığı tarçın  
Karabiber  
Tuz  
Çörekotu

Bir tencerede margarini eriterek kuşbaşı eti kavurun.

Soğanı dörde bölerek etin üzerine ekleyin.

Etler yumuşayınca kadar pişirin, eğer yemeğin suyu az gelirse, ½ su bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz.

Etler piştikten sonra soğanları çıkarın, ince ince doğradığınız pazı yapraklarını ve saplarını ekleyin.

Baharatları ve damla sakızını ekleyerek kısık ateşte pişirin.

Sarımsaklı yoğurt ile, üzerine çörek otu serperek servis edin.

