



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETSİZ PAZI BORANİSİ

Yaram kilo pazı yaprağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı mayonez
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
Tuz

Ön hazırlık olarak pazıların sadece yapraklı kısımlarını ayırıp, yıkayalım ve tencereye aktaralım. Hiç su ilave etmeden, pazı yapraklarını kendi bıraktığı suyla, pörsüyene dek haşlayalım. Pazı yapraklarının suyunu iyice süzdürelim ve yaprakları incecik doğrayalım. Tavaya sıvıyağın yarısını aktaralım. Unu ekleyelim ve pembeleşene dek kavuralım. Haşlanan pazı yapraklarını tavaya aktaralım, tuzunu ayarlayalım ve iyice karıştıralım. Ateşten alıp pazı yapraklarını soğumaya bırakalım. Üzerine yoğurt, mayonez ve dövülmüş sarımsakları ekleyip iyice karıştıralım. Bu karışımı servis tabağına alalım. Kalan sıvıyağı küçük bir tavada kızdıralım ve üzerine toz kırmızı biberi ekleyip ateşten alalım. Hemen pazıların üzerine gezdirelim, servis yapalım.