



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ PAZI

Fevziye Sürmeli

- 1 bağ pazı
- 1 su bardağı konserve Meksika fasulyesi
- Yarım su bardağı erişte
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1 yumurta
- Tuz

Pazıları yıkayıp bir parmak kalınlığında doğrayın. Soğanları yemeklik doğrayıp 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile biraz kavurun. Üzerine pazıları ekleyip karıştırın birkaç dakika beraberce pişirin. Meksika fasulyelerini ilave edin ve karıştırın. Diğer yanda uygun büyüklükte bir kasede yoğurt ve yumurtayı iyice çırpın. Üzerine sıcak suyu ekleyip iyice karıştırdıktan sonra yoğurtlu karışımı tencereye ekleyin. Orta ateşte kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynayınca eriştelere ekleyip altını kısın. Sarımsakları ince kıyıp kalan zeytinyağı ve kuru nane ile birlikte bir tavaya alıp hafif kızdırın. Kızdırdığınız yağı tencereye döküp karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Hemen servis edin.

