



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI PAZI KAVURMASI

Malzemeler:

- 1 demet pazı
- 1 adet soğan
- 50 gram dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı margarin
- Tuz karabiber
- 150 gram krema
- 1 yemek kaşığı nişasta
- Yarım paket spagetti makarna
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Pazı yapraklarını yıkayın, iyice süzün. Saplarını 1 santim genişliğinde, yapraklarını 2 santim genişliğinde şeritler halinde kesin. Soğanları küp küp doğrayın. Yağı kızdırıp dolmalık fıstıkları orta ateşte kavurun, tencereden çıkarın. Soğan ve pazı yapraklarını aynı yağda 3 dakika çevirin. Pazı yapraklarını ilave edin. Tuz, karabiber koyun. Daha sonra ağzı kapalı olarak 5 dakika pişirin. Ağzı açık olarak 3 dakika daha kavurun. Kremayı ekleyin. Nişastayı koyup bir taşım kaynatın, fıstıkları serpiştirin. Tereyağlı spagetti ile servis yapın.