



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞTE PAZILI BUĞDAY

1 su bardağı buğday
1 demet pazı
Tavuk suyu
1 soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
2 çorba kaşığı un
1 kâse yoğurt
Tuz

Buğdayı yıkayın, üzerine bol su döküp kaynatın. Buğday haşlandıktan sonra tavuk suyunu ve sonra ince ince doğradığınız pazıları ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Yoğurdu, yumurtayı ve unu çirpin. Karışımı tencereye yavaşça ve karıştırarak dökün, tuzunu ekleyin. Doğradığınız soğanı tereyağında kavurun. Soğan pembeleştikten sonra hazırladığınız çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.
