



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PATATESLİ PAZI

MALZEMELER

1.5 kilo pazi
3 adet iri patates
1 adet dolmalik kirmizi biber
2 çorba kasigi Tereyağı
2 dis sarmisak
1.5 su bardagi sıcak su
1 su bardagi Sivi Krem Santi - Süt Kremasi
Yarım limonun suyu
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pazilari yıkayıp, ayıklayın. Saplarını yapraklarından ayırın ve 2- 3 cm lik parçalar halinde doğrayın. Patatesleri soyduktan sonra uzunlamasına dörde bölün ve tuzlu suyun içinde bekletin. Dolmalik kirmizi biberi küçük parçalar halinde doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritin ve süzölmüş patatesleri yağda 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra pazi saplarını, kirmizi biberi ve doğranmış sarmisagi ilave ederek, kavurmaya devam edin. Üzerine 1.5 su bardagi sıcak su ekleyin. Tencerenin agzi kapali olarak 15 dakika pisirin. Ayirmis oldugunuz pazi yapraklarını ince ince kıyın ve tencereye ilave ederek 10 dakika daha pisirin. Indirmeye yakin Sivi Krem Santi-Süt Kremasini ekleyin. Limonun suyu, tuz, karabiber ve 2 çay kasigi toz sekerle lezzetlendirip 1 dakika daha ateste tutun. Sıcak veya ilik servis yapın.