LABNELİ ETİMEKLİ PAZI

Meryem Türkmen

1 demet pazı
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
1 paket Pınar Labne
1-2 diş sarımsak
12 adet etimek
1 yemek kaşığı mayonez
1 kase yoğurt
Süslemek için;
Maydanoz yaprağı, vb.

Yıkanmış pazıların sap kısımları fasulye kılçığı gibi ayıklanır ve ince doğranır. Havuç ve dolmalık kırmızı biber temizlenip kibrit çöpü şeklinde doğranır. Pazı yaprakları da iri olarak doğranır.
Yemeklik doğranmış soğan sıvı yağda pembeleştirilir. Havuçlar eklenip kavurmaya devam edilir. Tencereye pazı sapları ve dolmalık biber eklenip, arada bir karıştırılarak kapağı kapalı şekilde sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Doğranmış pazı yaprakları da eklenip bir süre pişirilir. Tuz ve kırmızı pul biberle tatlandırılır, soğumaya bırakılır. Soğuyunca ezilmiş sarımsak ve labne peyniri eklenip karıştırılır.
Etimeklerin 4 tanesi salata tabağına yan yana dizilir; üzerine yoğurdun sulu tarafından biraz gezdirilir. (Etimeklerin yumuşaması için) Pazılı harcın yarısı etimeklerin üzerine yayılır. Bir kat daha etimek dizilir, sulu yoğurt gezdirilir; kalan pazılı harç yayılır. Son olarak üzerine kalan etimekler dizilir. Ezilmiş sarımsak, yoğurt ve mayonez karıştırılarak salatanın üzerine dökülür. Maydanoz yaprakları, vb. ile süslenip bir süre dinlendirilir. Dilimlenerek servis yapılır.

Fotoğraf "BEYAZ BALİNA" tarafından gönderildi. 25.05.2015