



PAŞA PİLAVI (MUDURNU BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

6 adet haşlanmış patates
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet ince kıyılmış yaprak marul
1 adet rendelenmiş havuç
2 adet yaprak ince kıyılmış mor lahana
Yarım demet dereotu
Maydanoz
Yarım çay bardağı limon suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Pulbiber

Haşlanmış patatesler çok küçük olmayacak şekilde küp küp doğranır.
Kuru soğan ay şeklinde doğranarak patateslerin üzerine eklenir.
Dereotu ve maydanoz ince ince kıyılarak karışıma eklenir.
Daha sonra kalan diğer malzemelerde eklenerek karıştırılır ve dolaba kaldırıp yarım saat soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra servis edilir.

