



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŞA PİLAVI

5 adet patates
1 demet Taze soğan
4 adet Yeşil sivri biber
2 adet Yumurta
1 adet Limon
1/2 demet Maydanoz
Tuz
Zeytinyağı

Kaynatılmış patatesler soyulur. Kuşbaşı doğranır. Dibi yuvarlak genişçe bir kaba konur. Diğer yandan limon sıkılır. Suyu bir kapta tuz ve zeytinyağıyla çırpılır. Sıcak haldeki patateslerin üzerine gezdirilir. Bir iki sefer karıştırılır. Zeytinyağını iyice emen patatesler bir kayık tabağına yayılır. Üzerine piyazlık doğranmış soğanlar serilir. Daha sonra lop yumurtalar, halka halka kesilerek üstüne konur. Hepsinin üstüne çok ince kıyılmış maydanozlar serpiştirilir. Çok ince kıyılmış yeşil sivri biberlerle süslenir. Artan zeytinyağı üzerine dökülür. Sıcakdan çıkınca ferahlatıcı lezzetli bir yemektir.

Not: Bolu kaplıcalarının orijinal bir yemeğidir. Pilav deyince akla bulgur ya da pirinç gelir. Fakat bu doyurucu yemek bir tür patates salatasıdır.