PAZI CİPSİ

https://www.karaca.com

1 demet pazı
1 diş sarımsak
½ bardak Ayçekirdeği içi
1 çorba kaşığı limon
1 çorba kaşığı yeşil soğan
Bir fiske tuz, karabiber, biberiye, fesleğen, kekik ve istediğiniz çeşitte baharat

1 demet pazıyı saplarından ayırarak üzerinde toprak kalmayacak şekilde iyice yıkayın.
Güzelce yıkadığınız pazı yapraklarını elinizde büyük parçalar halinde bölerek kenara alın.
Geri kalan tüm malzemeleri blenderda tamamen püre haline gelene kadar çektirin.
Hazırladığınız püreyi tabanı geniş bir tabağa boşaltın ve pazı yapraklarını sosa bulayıp dilerseniz yağlı kağıt da kullanacağınız fırın tepsisi üzerine birbirine değmeyecek şekilde dizin.
Tepsiyi 170 derecede önceden ısıttığınız fırına yerleştirin ve iyice pazılarınız kıtır kıtır olana kadar yaklaşık 10-15 dakika arasında ara sıra kontrol ederek pişirin.

Not: Fırınınızın kapağı ve fanı açık şekilde pazılarınız kuruyup çıtır olana kadar pişirmek de bir diğer pişirme alternatifiniz. Eğer sebze meyve kurutma makineniz varsa pişirme işlemini orada da yapabilirsiniz. Kurutma makinelerinde pişirme süresi daha uzun olsa da pazılarınızın çok daha çıtır olacağına eminiz.

© lezzetler.com tarif no:174823 • adı:Pazı Cipsi • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:44