



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valilięi
Antakya Mutfaęı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. pazı (sadece sapları)
10 diř sarımsak
2 bardak yeřil mercimek
1 orba kaşığı kzbra
½ bardak kırmızı mercimek
1 orba kaşığı nar ekşisi
2 adet havuç 1 limon suyu
2 adet patates
Nane
Kimyon
Tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı

YAPILIřI

Bir tencereye ince doğranmış pazı sapları, yeşil ve kırmızı mercimek, havuç ve patates rendesi döküldükten sonra, üzerini kaplayacak kadar su ile doldurulup oağa konulur. İyice pişince limon suyu, nar ekşisi ve tuz ilave edilip 10 dk. daha kaynatılır. Dövülmüř sarımsak, kzbara ve nane yağda çevirilerek çorbaya katılır.