



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 soğan
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 havuç
1 kereviz
1 patates
5 su bardağı et suyu
1 demet pazı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Çırpılmış krema
Değirmen karabiber

Yemeklik doğradığınız soğan ve ezdiğiniz sarımsakları zeytinyağında hafif soteleyin. Küp doğradığınız havuç, kereviz ve patatesi ilave edip birkaç dakika daha soteleyin. Et suyunu ve tuzu ilave edip kaynamaya bırakın. Et suyu kaynadıktan sonra yıkayıp ince doğradığınız pazı yapraklarını ilave edin. Sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirip ocaktan alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Çorbayı servis tabaklarına paylaşın. Üzerlerini çırpılmış krema ve değirmen karabiber ile süsleyerek sıcak servis yapın.

