



PAZI ÇORBASI

1 demet pazı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet havuç
2 adet patates
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
Pul biber

Pazı yapraklarını güzelce yıkayıp ince ince doğrayın.
Soğanı da küp küp doğrayıp yağda soteleyin.
Havuç ve patatesi de doğrayıp soğanla beraber soteleyin.
Üzerine suyu ilave edip kaynatın.
Pazı yapraklarını da ekleyip sebzeler yumuşayana kadar kaynatmaya devam edin.
Hazır olunca blender'dan geçirin.
Üzerine tereyağlı pul biberli sosu gezdirerek servis edin.

