



PAZI ÇORBASI

1 kg. pazu
3 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı yağ
2 kahve fincanı un
2.5 litre et suyu
Yarım yemek kaşığı tuz
300 ml. krema

Pazıların yapraklarını yıkıyoruz, beş dakika haşlayıp süzüyoruz. Piyazlık doğranmış soğanı katıyoruz, dört-beş dakika kavurup unu da ekleyerek iyice karıştırıyoruz. Tuzu ve et suyunu ekleyip orta ateşe pişiriyoruz. Pazıları ilave edip bir-iki dakika daha pişirdikten sonra kremayı ilave ediyoruz. Blender'dan geçirip servis ediyoruz.

