



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PAZI ÇORBASI

Yarım demet Pazi
Yarım Kg Yoğurt
Yarım su bardağı Aşurelik Buğday
2 yemek kaşığı Un
2 su bardağı Et suyu yada 1 adet tableti
2 adet Kuru Soğan
2 yemek kaşığı Tereyağı
Tuz
Pul Biber
Nane

Aşurelik buğdayı bol tuzsuz suda pişirin. İyice yumuşayınca et suyunu ekleyin. Kaynatmaya devam edin. Diğer tarafta yoğurt ile unu iyice çırpın. Yavaş yavaş tencereye ekleyerek karıştırın. Pazi yapraklarını (Pazi bulamazsanız ıspanak da olabilir.) yıkayıp incecik kıyın. Çorbaya ekleyin. Pazılar yumuşayınca kadar kısa bir süre kaynatın. Tuzunu ekleyin. Gerekirse kıvamını su ekleyerek ayarlayın. Soğanları küçük küçük doğrayın. Tereyağını eritip soğanları renkleri kahverengiye dönüşene kadar kısık ateşte kavurun. Üzerine nane ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirip karıştırın. Servis yaparken pul biberle süsleyin.