



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım demet pazı

500 gr. yoęurt

Yarım su bardağı ağurelik buğday

2 yemek kağığı un

2 su bardaęı et suyu yada 1 adet etsu tableti

2 soęan

2 kağık tereyağı

Tuz

Pulbiber

Nane

Yapılışı:

Aęurelik buğdayı bol tuzsuz suda pişirin, iyice yumuşayınca et suyunu ekleyin. Kaynatmaya devam edin. Dięer tarafta yoğurt ile unu iyice çırpın. Yavaş yavaş tencereye ekleyerek karıştırın. Pazı yapraklarını (pazı bulamazsanız ıspanak da olabilir.) Yıkayıp incecik kıyın. orbaya 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.
