



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAZI ÇORBASI

### [Sahrap Soysal](#)

- 1 demet pazı (sadece sapları kullanılacak)
- ½ su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet orta boy patates
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 çay kaşığı tuz
- 8-9 su bardağı sıcak su
- Sos için:
  - 1 fincan zeytinyağı (sıvıyağ da kullanabilirsiniz)
  - 1 yemek kaşığı küzbara
  - 6-8 diş dövülmüş sarımsak
  - 1 yemek kaşığı kuru nane
  - 1 çay kaşığı kimyon

Pazıların sadece saplarını alıp incecik doğrayın ve yıkayıp süzün. Büyükçe bir tencereye koyun. Üzerine yıkayıp süzdüğünüz kırmızı ve yeşil mercimeği ilave edin. Havuç ve patatesi soyun. Yıkadıktan sonra rendeleyip pazının olduğu tencereye aktarın. Yaklaşık 8-9 su bardağı sıcak suyu ilave edip orta ısı ateşin üzerine oturtun. Arada sırada karıştırarak pişirin. Çorba pişince tuz, limon suyu ve nar ekşisini ekleyin ve 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; zeytinyağını küçük bir tavaya koyup orta ısı ateşin üzerine oturtun. Üzerine hemen közbara, dövülmüş sarımsak, kuru nane ve kimyonu ilave edin. Birkaç dakika pişirip ocaktan alın. Sosu çorbaya ekleyip karıştırın. Sıcak sıcak servise sunun.