



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI ÇORBASI

Elif Korkmazel

1 demet pazının sapı
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
1 çay bardağı arpa şehriye
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı nane
1 diş sarımsak
Tuz

İnce kıyılmış soğanları yağda kavurun. Pazı saplarını doğrayıp soğanlara ilave edin. Hepsini birlikte 1-2 dakika kavurup unu ekleyin. Malzemeyi 1-2 dakika daha kavurduktan sonra suyunu koyun. Kaynayana kadar sürekli karıştırın. Kaynadıktan sonra şehriyeyi ekleyin. Limon suyu, nane, dövülmüş sarımsak ve tuzu bir kaptaki karıştırıp çorbaya dökün. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.



Fotoğraf "re aksiyon" tarafından gönderildi. 21.03.2015