



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI KAVURMASI

2 demet pazı
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet yumurta
Pul biber
Tuz

Pazıların yapraklarını iyice temizleyin ve bir parmak kalınlığında saplarıyla beraber doğrayın. Doğradığınız sapa ayrı bir yere alın ve daha sonra bir tencerede tereyağını eritip, zeytinyağı ekleyin. Yağa ilk önce pazının sapağını atın ve beş dakika kavurun. Yapraklarını ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Tuz ve biberi ekleyip, ara ara karıştırın ve yumuşayınca kadar pişirin. Pişirdikten sonra ayrı bir kaptaki yumurtaları kırıp çırpın. Pazının üzerine döküp, tencerenin kapağını kapatın ve 3-4 dakika daha pişirin. Pazı kavurmasını sıcak sıcak servis edin.

