



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI KAVURMASI

1 kg pazı
3 orta boy soğan
1 kahve fincanı ayçiçek yağı
1 yemek kasığı margarin
Tuz
Karabiber
1 kahve fincanı su

1. Pazıların kalın saplarını kesin, yaprak yaprak yıkayın. Bir tencereye yerleştirip üzerine 1 bardak sıcak su ekleyin ve 1 tatlı kasığı tuz koyun. Kapalı olarak 10 dk haşlayın. Suyunu süzüp irice doğrayın.
2. İnce doğranmış soğanlarla yağı, kısık ateşte 10 dk börtürün. Kiyilmiş pazıyı katın, karıştırarak altüst yapın; 1 kahve fincanı su, tuz, karabiber ilave edin.