



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI KAVURMASI

Malzeme:

1 demet pazı (600-700 gram)
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 orta boy soğan, tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
karabiber

Yapılışı:

Pazıları yıkayın, herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, damarlı kısmını çıkartıp 2 santim uzunluğunda doğrayıp bir kenara ayırın, yaprakları ince ince kıyın. Soğanın kabuğunu soyun, küçük küp şeklinde çentin. Geniş bir tava veya tencereye zeytinyağını koyun, soğanları atın, çevirerek iki dakika kavurun, pazı saplarını atın, üç dakika daha kavurun, fıstıkları ekleyin. İki dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin, en son pazı yapraklarını atın. Hepsini alt üst ederek beş dakika daha pişirin, tuzunu ve biberini ekleyin, ılık veya soğuk olarak servis yapın. Arzu ederseniz üzerine yoğurt (sarımsaklı) koyabilirsiniz