



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI KAVURMA

1 kilo pazı
4 adet yumurta
1 adet soğan
1 demet taze soğan
1 çorba kaşığı salça
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Kırmızı pul biber, tuz, karabiber

Öncelikle pazıları iyice yıkayın. Saplarını ve yapraklarını ince ince kıyın. Soğanı rendeleyip tavada zeytinyağı ve az salça ile 5 dakika kavurun. Daha sonra üzerine kıyılmış taze soğanı ve pazıları ekleyip birlikte 10 dakika kavurun ve isterseniz üzerine yumurtaları kırın. 5 dakika daha pişirip ikram edin.