



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI SAPI KAVURMASI

3 bağ pazının sapı
1 büyük soğan
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı pul biber
Karabiber
Tuz

Pazı sapları yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Tencereye konur, üzerine 1 bardak su eklenerek yumuşayınca kadar haşlanır. Süzgece alınarak suyu süzülür. Soğan yemeklik doğranır. Yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber ilave edilecek biraz daha kavrulur. Üzerine haşlanmış pazı, tuz ve karabiber ilave edilerek 5 dakika daha kavrulur. Ocağın altı kapatılarak servis yapılır.

Not; pazı yapraklarını sarmada, çıkan saplarını da bu şekilde kullanabiliriz.

