PAZI YEMEĞİ

Malzemeler:
250 gram pazı
2 diş sarımsak
Bir tutam tuz
250 gram süzme yoğurt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı:
Pazıları yıkayıp süzün. İri parçalar şeklinde kesin. Büyük bir tencerede 2 su bardağı suyu kaynatıp tuz ilave edin. Pazıyı ekleyip yumuşayıncaya kadar 3-5 dakika pişirin. Suyunu süzüp soğuk sudan geçirin. Sarımsakları ince ince doğrayın. Yoğurdu, sarımsağı, zeytinyağını ve limon suyunu bir kapta karıştırıp servis tabağına alın. Yoğurdun üzerine pazıyı ilave edip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:38821 • adı:Pazı Yemeği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:28