



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZI DİBLESI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 demet taze pazı  
1 su bardağı pirinç  
1 adet büyük boy kuru soğan  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1,5 su bardağı sıcak su  
Dilerseniz üzerine limon dilimleri ve yoğurt (servis için)

Pazı yapraklarını iyice yıkayın ve saplarını ayırın.  
Sapları ince ince doğrayın, yaprakları ise şeritler halinde doğrayarak kenara alın.  
Bir tencereye zeytinyağını ve tereyağını ekleyin.  
Yemeklik doğradığınız soğanları ekleyerek orta ateşte pembeleşinceye kadar kavurun.  
Doğradığınız pazı saplarını soğanların üzerine ekleyerek 2-3 dakika kadar kavurun.  
Ardından pazı yapraklarını da ekleyip hafifçe sönene kadar karıştırarak pişirin.  
Pirinç iyice yıkayıp süzdükten sonra tencereye ekleyin ve karışıma güzelce yedirin.  
1-2 dakika boyunca kavurarak pirincin lezzetini artırın.  
Tuz, karabiber ve sıcak suyu ekleyin.  
Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.  
Yemeğinizi ocaktan aldıktan sonra 5-10 dakika dinlendirin.  
Servis ederken üzerine limon dilimleri yerleştirebilir ve yanına yoğurt ekleyebilirsiniz.

