



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI DİBLE

- 1 demet pazı (yaklaşık 1 kg)
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet orta boy domates
- 3 su bardağı sıcak su (et ya da tavuk suyu olabür)
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 adet kesme şeker
- 2 su bardağı pirinç

Pazıların saplarını ve yapraklarını ayırın. Pazı yapraklarını ince ince doğrayıp derin bir kaba aktarın. Üzerine 2 çay kaşığı tuz serpip köfte yoğurur gibi hafifçe yoğurarak ezip, yumuşatın. Bir kenarda bekletin. Sıvıyağı geniş bir pilav tenceresinde kızdırın, incecik yemeklik doğradığınız soğanları ekledikten sonra, sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Üzerine, kabuklarını soyup tavla zarı formunda doğradığınız domatesleri ve süzdürdüğünüz pirinçleri ekleyerek 1-2 dakika daha kavurun (domatesler diri kalmalı). Bir kenarda beklettiğiniz pazıları da hemen ekleyip sıcak suyu ilave edin. Tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırıp tuz ve karabiberi de serpiştirerek kesme şekeri kattıktan sonra, bir-iki kez karıştırıp tencerenin kapağını kapayın. Pilav suyunu çeker çekmez ocağı kısıp 3-5 dakika daha pişirin ve pilavı ocaktan alm. Kapağını açmadan en az 30 dakika dinlendirin. Pilavı servise sunmadan önce tahta bir kaşıkla dipten yukarıya doğru hafifçe karıştırıp havalandırın. Sıcak sıcak servise sunun.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 20.01.2025