



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAZILI KÖLÜK AŞI

Ömür Akkor

2 su bardağı mercimek  
2 yemek kaşığı pirinç  
Yarım demet pazı  
Yarım çay bardağı Komili natürel sızma zeytinyağı  
4 diş sarımsak  
8 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon tuzu  
Kaya tuzu

Mercimek ve pirinci güzelce yıkayıp bir tencereye alın.  
Üzerine suyunu ilave edip kaynamaya bırakın.  
Kaynamaya başlayınca, üzerinin kefini alıp tuzunu ilave edin ve 25 dakika pişmeye bırakın.  
25 dakika sonra ince ince kıydığınız sarımsakları bir tavaya alıp üzerine Komili zeytinyağını ilave edin.  
Tavayı ocağa koyup sarımsakları yakmadan yaklaşık 2 dakika kızartıp yağı kölük aşına ekleyin.  
Bu aşamada limon tuzunu ve ince ince kıydığınız pazının sadece saplarını da tencereye ilave edin.  
15 dakika daha pişirip kölük aşının altını kapatın ve bu esnada üzerine ince ince kıydığınız pazının yeşil kısımlarını ilave edip servis yapın.

Not: Kölük Aşı sadece pazı ile yapılmazdı. Patlıcanlısı, kabaklısı, semizotlusunu da bizim sofralarda hep bulunurdu.  
Kimi zaman biber salçalı, kimi zaman kimyonlu, kimi zaman yanında bir tas yoğurt, kimi zaman da sadece sacda pişmiş bir yufka ekmeğinin yanında taze yeşil soğanla enfes bir ikili olurdu.