



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI SÜZME YOĞURTLU PERZÜ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

5 bağ perzü (pazı)
2 büyük baş kum soğan
1 büyük domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Sos İçin;
2 su bardağı süzme yoğurt
2-3 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

Pazı otu iyice ayıklanır, yıkanır ve ırice kopartılır, dalları kesilir. Kaynamakta olan suda haşlanır. Beş ya da on dakikalık kaynamadan sonra suyu süzülen pazılar soğuk suya atılır. İyice sıkılır ve bir kenara bırakılır. Soğanlar ince ince doğranır. Bir çay kaşığı tuz ile ovularak 5-10 dakika bekletilir, sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber, karabiber, tuz ve salça eklenerek iyice karıştırılan pazı otu kavurmasına bir veya iki kaşık tereyağı da eklenebilir. Diğer tarafta, sarımsaklar bir tutam tuz ile ahşap havanda ezilir. Yoğurt, derin bir kapta el çırpıcısı ile birkaç kez karıştırılır. Sarımsak eklenir ve pazı üzerinde gezdirilir. Bir kaşık sıvı yağ ile yumuşatılan bir çay kaşığı salça ve pul biber de sarımsak üzerinde gezdirilir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilir.

