



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PAZI ÇORBASI

1 kg. pazu
3 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı yağ
2 kahve fincanı un
2.5 litre et suyu
Yarım yemek kaşığı tuz
300 ml. süt

Pazıların yapraklarını yıkıyoruz, beş dakika haşlayıp süzuyoruz. Piyazlık doğranmış soğanı yağda dört-beş dakika kavuruyoruz, unu ekleyerek kavurmaya devam ediyoruz. Tuzu ve et suyunu ilave edip orta ateşte pişiriyoruz. Pazıları ekleyip bir-iki dakika daha pişirdikten sonra süt ilave ediyoruz. Blender'dan geçirip servis ediyoruz.

