



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VEJETARYEN PAZI

- 1 bađ pazı
- 1 büyük patates
- 1 orta boy soğan
- 1 çay bardağı yıkanmış pirinç
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- Kaynemiş su

Pazılarımızı birer parmak genişlikte doğrayıp yıkıyoruz.

Tencereye su koyup kaynatıyoruz pazılarımızı kaynayan suya koyup 3-4 dakika haşlıyoruz ve suyunu süzuyoruz.

Ayrı bir tencereye sıvı yağ koyup kızdırıyoruz.

Soğanı dilimleyip tencereye alıyoruz ve pembeleşene kadar kavuruyoruz.

Patateslerimizi soyup küçük küp küp dilimliyoruz ve tenceremize alıp 1 kaşık salça ilave edip karıştırıyoruz.

Pirinç ve pazılarımızıda tenceremize alıp tuzunu karabiberini koyup üzeri kapanacak şekilde sıcak su ilave edip kapağını kapatıyoruz ve suyunun yarısını çekene kadar pişiriyoruz.

