



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PAZI ÇORBASI

Malzemeler:

2 yemek kaşığı şehriye

5 su bardağı et suyu

1 su bardağı yoğurt

1\2 çay bardağı un

1 adet yumurta

8-9 adet pazı yaprağı

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pulbiber

3 diş sarımsak

Tuz

4 Kişilik Hazırlanışı:

Tencerede 2 su bardağı et suyu ile şehriyeyi haşlayın. Ateşten alıp bekletin.

Ayrı bir kapta un ve yumurtayı çırpın, yoğurdu ekleyip karıştırın, geriye kalan 3 su bardağı et suyunu da ekleyip iyice karıştırın ve bu karışımı şehriyeli tencereye alın.

Üzerine çok ince doğranmış pazı yapraklarını ve dövülmüş sarımsakları ekleyip sürekli karıştırarak pişirin.

Tuzunu ateşten almadan hemen önce ekleyin. Bir yemek kaşığı yağı eritip biberle karıştırın ve çorbanın üzerine gezdirin.