



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YOĞURTLU PAZI

Malzemesi

1 kg pazı

2 soğan

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 kahve fincanı pirinç

1 çorba kaşığı limon suyu

1 su bardağı sıcak su

1 kesme şeker

1 çorba kaşığı domates salçası

4-5 diş sarımsak

1 çay kaşığı pulbiber

1 su bardağı yoğurt

Tuz

Karabiber

Pazı yapraklarını temizleyin. Bol suda yıkayıp süzün ve ince şeritler halinde doğrayın. Soğanları soyup kıyın.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanları pembeleştirin. Pazı, pirinç, tuz ve karabiberi ekleyip 1-2 dakika kavurun. Sıcak su, limon suyu ve şekeri ilave edip pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.

Domates salçasını küçük bir tavaya alın. 2 kaşık su, pulbiber ve 1 tutam tuz ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişirin. Sarımsakları ezip sosa ekleyin. 1-2 dakika daha pişirip ateşten alın.

Pazıyı servis tabağına alın. Üzerine yoğurdu yayıp sosu gezdirerek dökün. Sıcak olarak servis yapın.