



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PAZI

Malzeme:

250 gr pazı

2 diş sarımsak

Bir tutam Tuz

250 gr süzme yoğurt

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Yarım limon

1 tutam pul biber

Pazıyı yıkayıp süzün. İrice doğrayıp 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda, pazılar yumuşayınca kadar yaklaşık 5 dakika haşlayın. Suyunu süzüp soğuk sudan geçirin. Zeytinyağı, yarım limonun suyu, bir tutam tuz ile havanda eziliş sarımsakları ve pulbiberi ekleyin. İyice karıştırın. Süzme yoğurdu çukur bir kaseye aktarın. Pazılı karışımı yoğurdun üzerine yayın. Servis yapın.
