



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PAZI KAVURMA

- 1 demet pazı
- 4 yumurta
- 1 soğan
- 3 dal taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı çiğ krema

Pazıyı yıkayın, sap kısımlarını ayırıp bir kenarda bekletin, yapraklarını ince ince kıyın. Bu tarifte pazı yerine isterseniz ıspanak da kullanabilirsiniz. Tereyağında iri doğranmış soğanı 10 dakika kavurun. Ezilmiş sarımsakları ve doğranmış pazı saplarını içine ekleyip 10 dakika daha çevirin. Ardından pazı yapraklarıyla tuz ve baharatı ilave ederek beş dakika daha pişirin. Çiğ kremayı ekleyip bir taşım kaynatın. Üzerine yumurtaları kırın. Ocaktan alıp servis tabaklarına aktarın ve sıcak sıcak ikram edin.