



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI PAZI KAVURMASI

- 1 demet pazı
- 2 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet soğan
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak

Pazıları yıkayıp ince kıyın. Kaynar tuzlu suda sapları iyice yumuşaya kadar haşlayıp süzün. Soğanı ince kıyın. Sıvı yağı tencerede kızdırın. Soğanları iyice kızartın. Üzerine yumurtaları kırıp karıştırın. Toparlanınca pazıları ilave edin. Kendi suyunu çekinceye kadar kısık ateşte 5 dakika pişirin. Sarımsakları dövüp yoğurda katın. Servis tabağına alıp yoğurtla servise sunun.
