



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PAZI

- 2 demet pazı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet kuru soğan
- Yarım su bardağı pilavlık bulgur
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pazı yapraklarını yıkayıp çok ince olmayacak şekilde dilimleyin ve süzölmeye bırakın. Pazılar süzölmürken soğanları yemeklik doğrayın, tuz ve şeker ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Doğradığınız pazıları pembeleşmiş olan soğana azar azar ilave edin. Tüm pazıları ilave ettikten sonra suyu ve bulgurları ilave edin. Bulgur pişip pazılar suyunu çekince ateşten alın. Yoğurt ekleyerek servis yapın.

