



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Zeytunyağlı Pazı

Zeytinyağlı Pazı



500gr pazı
1.5 stəkan zeytunyağə
1 Ədəd yekə baç soğan
1 Yemək qaşığı pamidor tamatı
1 Çay qaşığı bibər tamatı
1.5 Çay qaşığı duz
1 Ədəd qənd
1 Stəkan isti su

- # Soğan yeməklilik doğranır, bir qazanda orta atəşdə qızışmış zeytunyağının üzərinə əlavə olunur
- # Soğan bişincə üzərinə duz, pamidor və bibər tamatı əlavə olunur
- # Tamat 5 dəqiqə qədər bişincə doğranmış pazı yarpaqları əlavə olunur, 5 dəqiqə susuz çevrilir.
- # Üzərinə bir ədəd qənd və 1 stəkan isti su qoyulur, qazanın qapağı örtülü olaraq 15 dəqiqə bişirilir, ocaqdan alınır.
- # Az isti ya da soyuq olaraq sərviz edilir

Not: Zeytunyağlı yeməklərə əslində ya çox az tamat qoyulur Ya da heç qoyulmaz, ancaq bu tərifdə normaldan çox tamat istifadə edilmişdir.