Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ZEYTİNYAĞLI PAZI



500 Gr. pazı
1,5 Çay bardağı zeytinyağı
1 Adet iri kuru soğan
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı biber salçası
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Adet kesme şeker
1 Çay bardağı sıcak su

Soğan yemeklik doğranır, bir tencerede orta ateşte ısınmış, zeytinyağının üzerine eklenir.
Soğan pişince üzerine tuz, domates ve biber salçası eklenir.
Salça 5 dakika kadar pişince iyice yıkanmış süzülmüş pazının, doğranmış sap kısmına konur.
10 dakika saplar pişince, doğranmış pazı yaprakları eklenir, 5 dakika susuz çevrilir.
Üzerine 1 adet kesme şeker ve 1 çay bardağı sıcak su konur, tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.

Not: Zeytinyağlı yemeklere, aslında ya çok az salça konur, ya da hiç konmaz, ancak bu tarifte normalden fazla salça kullanılmıştır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 250 | Adı: Zeytinyağlı Pazı | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 13:59