



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

## ZEYTİNYAĐLI PAZI



- 500 Gr. pazı
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 Adet iri kuru sođan
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Adet kesme Őeker
- 1 ay bardağı sıcak su

- # Sođan yemeklik doğranır, bir tencerede orta ateŐte ısınmıŐ, zeytinyağının üzerine eklenir.
- # Sođan piŐince üzerine tuz, domates ve biber salçası eklenir.
- # Salça 5 dakika kadar piŐince iyice yıkanmıŐ szlmŐ pazının, dođranmıŐ sap kısmına konur.
- # 10 dakika saplar piŐince, dođranmıŐ pazı yaprakları eklenir, 5 dakika susuz çevrilir.
- # zerine 1 adet kesme Őeker ve 1 çay bardağı sıcak su konur, tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika piŐirilir, 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 kullanılmıŐtır.