



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pazı Çorbası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 demet pazı
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1/2 su bardağı ince bulgur
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 6 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sıtlı veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Limon dilimleri ve pul biberle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Pazıyı ince doğrayıp soğan ve havucu küçük küpler halinde kesin.
-

2. Tabanı kavurun:

- Soğan ve havucu zeytinyağında yumuşatıp salçayı ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Çorbayı pişirin:

- Sıcak su ve bulguru katıp bulgur yumuşayana kadar kaynatın.
-

4. Pazıyla tamamlayın:

- Pazıyı son bölümde ekleyip rengini koruyacak kadar pişirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Pazıyı çok erken eklememek renginin canlı ve dokusunun belirgin kalmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı