

Pazı Yemeği

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 bağ pazı (doğranmış)
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı pirinç (opsiyonel)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Yoğurtla servis edebilirsiniz. İsterseniz üzerine sarımsaklı yoğurt ekleyin.

Yapılışı:

1. Pazıyı ayıklayıp yıkayın:

- Yaprakları saplarından ayırın. Yaprakları bol soğuk suda birkaç kez yıkayıp kumunu arındırın; süzüp 2–3 cm şeritler halinde kesin. Kalın sapları daha ince doğrayın. Pirinci kullanacaksanız yıkayıp süzün.

2. Soğanı yumuşatın:

- Zeytinyağını tencerede orta ateşte ısıtın. Soğanı ekleyip 3–4 dakika şeffaflaşıp yumuşayana kadar çevirin; kahverengileştirmeyin.

3. Pazı saplarını ve yapraklarını ekleyin:

- Önce sapları tencereye alıp 3 dakika soteleyin. Yaprakları birkaç partide ekleyin; her eklemede hacmi sönünce karıştırın.

4. Pirinçle pişirin:

- İsteğe bağlı pirinci, tuzu ve sıcak suyu ekleyin. Kapağı kapalı kısık ateşte pirinç yumuşayana ve saplar sertliğini kaybedene kadar 20–25 dakika pişirin. Pirinç kullanmıyorsanız suyu

Kiraz'ın Mutfağı

kontrollü ekleyin; tencere kurursa az miktarda sıcak su ilave edin.

>> **İpucu:** Kalın sapları yapraklardan ince doğrayarak aynı sürede yumuşamalarını sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı