

## Pazi Corbasi

### Malzemeler

200 gr Pazi Yapragi  
1 Kuru Sogan  
1 Buyuk Patates  
1.5 Su Bardagi Su  
1 Paket Tavuk Bulyon  
1 Su Bardagi Sut  
5 Corba Kasigi Crema  
2 Corba Kasigi Un  
2 Corba Kasigi Tereyagi  
5 Corba Kasigi Kasar Rendesi  
Tuz, Karabiber

### Yapilisi

Pazi yapraklarini yıkayıp, ince ince keselim. Patates ve soganı temizleyerek doğrayalım. Büyükçe bir tencerede tere yağini hafif kızdırıp unu pembelesinceye kadar kavuralım. Kiyilmiş pazi yapragi, kesilmiş patates, sogan, su ve sutu ilave edip, karıstıralım. Bu karisimin icine bir paket tavuk bulyon atin. Bulyon eriyene kadar karıstirin ve iyice pisirelim.

Karisi blender yardimiyla ezelim. Kremayı ilave edip, tuz ve karabiber ekleyelim. Bir tasim kaynattiktan sonra corba kaselerine bosaltip uzerlerine kasar rendesi serperek sıcak servis yapalım.