

Pazi Kavurmasi

Malzemeler

Yarım kg. pazi
2 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi zeytinyagi
2 adet yumurta
Pulbiber, tuz

Yapilisi

Pazilari ayiklayip yikadiktan sonra bir parmak kalinliginda saplariyla beraber dograyin. Dograrken saplarini ayri bir tabaga alin. Daha sonra genis bir tencerede tereyagi eritin ve sivi yagi da ekleyin.

Yaga ilk once pazilarin sapini alip ara sira karistirarak 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra yapraklarini da ekleyerek agzini kapatın. Tuzunu, biberini ekleyin ve ara ara karistirmaya devam ederek yumusayincaya kadar iyice pisirin.

Pistikten sonra bir kapta cirpmis oldugunuz yumurtayi uzerine dokerek tencerenin kapagini kapatın 3-4 dakika daha pisirdikten sonra ocagi sonduurun. Pazi kavurmasini sicak sicak servis edin.AFIYET OLSUN:)