

Pazili Borani

Malzemeler

4 bag pazi
3 adet kuru sogan
1 yemek kasigi salca
Sivi yag
Pul biber, karabiber
Tuz
Uzeri icin;
1 buyuk kase yogurt
2 dis sarimsak
Pulbiber
Nane

Yapilisi

Oncelikle yikanip temizlenmis pazilarimizi ince ince dograyalim tencerede kaynayan suda 2-3 dakika haslayalim. Aci suyunu cikarip suzelim. Ayri bir tavaya ince ince kiyilmis soganlarimizi sivi yagda iyice kavuralim. 1 yemek kasigi salcamizi, tuz, karabiber ve pul biberimizi de ekleyelim. En son pazilarimizin suyunu avucumuzun icinde iyice sikip tavaya alalim. Yaklasik 15-20 dakika kavrulduktan sonra servis tabagina alalim. Uzerine sarimsakli yogurdumuzu,pulbiber ve naneyi dokelim.Afiyet olsun:)