

# Nohutlu Pazı

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 8/10

Pazı yaprakları nohutla buluştuğu bu yumuşak tencere yemeği, hafif ama tok bir ev klasiğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Pazı
- 350 gr Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Nohutlu yemek için pazı yapraklarını ince, yaprakları doğrayın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika kavurun, pazı yapraklarını ekleyip 3 dakika pişirin.
3. Pazı yapraklarını parça parça ekleyin ve 4 dakika söndürün.
4. Nohut, tuz ve az sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği 12 dakika kısık ateşte pişirin, yapraklar rengini kaybetmeden ocaktan alın.

### PÜF NOKTASI

Pazı yapraklarını bölümlere ekleyin; uzun pişen yaprak tadını kaybeder.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla servis edin.