

# Pazı Kavurması

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 4/10

Pazının soğan ve yumurtayla tavada hazırlanmış pratik ev yemeği.

## Malzemeler

- 2 demet Pazı
- 1 adet Soğan
- 3 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Pazı bol suda yıkayıp sapları ve yaprakları ayrı doğrayın.
2. Sapları kaynar suda 2 dakika haşlayıp süzün.
3. Kavurma tabanı için soğan zeytinyağında 5 dakika kavurun.
4. Pazı sapları ve yaprakları ekleyip 6 dakika kavurun.
5. Tuz ve pul biber ekleyin, ocaktan alıncaya kadar yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pazı doğradıktan sonra suyunu süzdürün; tavada fazla su bırakmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kavurmayı sıcak servisin, yanına salata ve yoğurt koyun.

## Alerjenler

Yumurta

Süt