PAZI ÇORBASI

Malzemeler ; 6 kişi için

½ demet Pazı

½ Kg Yoğurt

½ su bardağı Aşurelik Buğday

2 yemek kaşığı Un

2 su bardağı Et suyu yada 1 adet tableti

2 adet Kuru Soğan

2 yemek kaşığı Tereyağ

Tuz, Pul Biber, Nane

Yapılışı:

Aşurelik buğdayı bol tuzsuz suda pişirin. İyice yumuşayınca et suyunu ekleyin. Kaynatmaya devam edin. Diğer tarafta yoğurt ile unu iyice çırpın. Yavaş yavaş tencereye ekleyerek karıştırın.

Pazı yapraklarını (Pazı bulamazsanız ıspanak da olabilir.) yıkayıp incecik kıyın. Çorbaya ekleyin. Pazılar yumuşayıncaya kadar kısa bir süre kaynatın. Tuzunu ekleyin. Gerekirse kıvamını su ekleyerek ayarlayın.

Soğanları küçük küçük doğrayın. Tereyağını eritip soğanları renkleri kahverengiye dönüşene kadar kısık ateşte kavurun. Üzerine nane ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirip karıştırın.

Servis yaparken pul biberle süsleyin.