

Pazı Kavurması

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 4/10

Pazı 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

Yapılışı

- Pazı lahana ve yonca yaprakları ile soğan ve yaprak kısımlarını doğrayın.
- Soğan zeytinyağında 4 dakika yumuşayınca kavurun.
- Önce pazı saplarını 3 dakika, sonra yaprakları 2-3 dakika soteleyin.
- Yumurtaları tavaya kırıp hafifçe karıştırarak pazıya ekleyin.
- Pazı kavurmasını yoğurt eşliğinde sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazı doğradıktan sonra suyunu süzdürün; tavada fazla su bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavurmayı sıcak servis edin, yanına salata ekleyin ve yoğurt koyun.

Alerjenler

Yumurta

Süt