



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI PAZI SARMA

100 gr mantar
300 gr levrek
250 gr kuru soğan
200 gr taze kaşar
4 ad. Pazi yaprak
2 çorba çam fıstığı
tuz, karabiber

Tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatın. Pazi yapraklarını 5 dakika kaynatıp hemen soğuk suyun içine alın ki renkleri yeşil kalsın. Tavada az yağda rendelenmiş soğanı kavurun. Üzerine kıyılmış mantarı, fileto doğranmış balık etini koyup 5 dakika daha kavurun. Çam fıstığını ve kaşar peyniri de üzerine koyup ocaktan alın. Bu malzemeleri haşlanmış pazi yaprağına sararak fırın kabına dizin. Üzerine çok az su koyup 200 derecedeki fırında 15 pişirin. Sıcak servis yapın.