



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PAZI SARMASI

2 su bardağı pirinç
½ demet maydanoz
1 su bardağı bezelye
1 adet turp
2 dilim salam (ince şerit halinde doğranmış)
1 adet limon kabuğu
2 çorba kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı soya sosu
4 adet pazı yaprağı
Tuz

Pirinç ve bezelyeyi ayrı tencerelerde haşlayın. Maydanoz, havuç ve turp ince ince dilimlendikten sonra pirinç de eklenir ve malzeme bir kaba alınır. Tuzu, soya sosu ve limon suyunu koyup, ince şerit halinde kesilmiş salam ve kıyılmış maydanozları karıştırın. Pazı yapraklarını yıkadıktan sonra servis tabağına yayın. Hazırladığınız içi pazıların içine sarıp servis yapın.