ETLİ PAZI DOLMASI

Vedat Başaran

250 gr. kıyma
1 demet pazı
1 adet domates
1 adet havuç
¼ demet taze nane
¼ demet maydanoz
½ limon
2 adet soğan
50 gr. pirinç
50 gr. tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz karabiber

Tencereye yarısına kadar su koyup kaynatın. Pazı yapraklarını akan suyun altında yıkayıp, suyunu süzün. Havucu soyup, küçük parçalar halinde verevine doğrayın. Soğanlardan birini halka halka dilimleyin. Genişçe bir kaba soğuk su koyun. Pazı yapraklarını kaynar suya daldırıp, soğuk su bulunan kaba aktarıp, bekletin. Damarlı kısımları üste gelecek şekilde, pazı yapraklarını tezgahın üzerine yayın. Saplarını kesip, damarlarını inceltin. Pirinci, akan suyun altında yıkayıp, ıslayın.
Diğer kuru soğanı, ortasından ikiye ayırıp, küçük parçalar halinde doğrayın. Üstüne yarım tatlı kaşığı tuz serpin. Ezerek karıştırıp, kıymaya katın. Domatesin kabuğunu soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarını temizleyin. Küp şeklinde doğrayıp kıymaya ilave edin. Maydanoz ile naneyi ince ince kıyıp ilave ettikten sonra 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz karabiber, 1 tatlı kaşığı kuru nane ve suyunu süzüp pirinci, harcınıza katın. İyice karıştırıp 2 yemek kaşığı su ilave edin.
Doğradığınız havuçları ve soğan dilimlerini tencerenin dibine yerleştirin. Maydanoz saplarını da koyduktan sonra üstlerini iki pazı yaprağı ile örtün. Pazı yapraklarını, damarlı kısımları üste gelecek şekilde tezgahın üstüne yerleştirin. Hazırladığınız harcı, yaprağın üstüne koyup, yanlarını kapatarak sarın. Sarmaları tencereye dizip, bir tatlı kaşığı tuz ve üç parça tereyağı ilave edin. Üstünü ıslatılmış yağlı kağıt ile örtün. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 20 dakika pişirin.
Yumurtanın sarısını akından ayırın. 2 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı yoğurt ve ½ limon suyu ilave edip, iyice karıştırın. 2 kaşık da yemeğin sosundan ilave edip karıştırdıktan sonra, terbiyeyi yemeğin üstüne gezdirerek dökün. 5 dakika daha pişirip, sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "uygun" tarafından gönderildi. 05.02.2018

© lezzetler.com tarif no:116356 • adı:Etli Pazı Dolması • gönderen:lezzet yolu • indirme tarihi:17.04.2024 - 00:08