



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PAZI DOLMASI

Malzemeler

1 bağ pazı
1 lt haşlama suyu
Tuz
500 gr. yağsız kıyma
½ paket Bizim Mutfak Köfte Harcı
½ çay bardağı pirinç
1 adet domates
1 adet soğan
80 gr. Bizim Margarin
½ çay bardağı Bizim Mutfak Un
2 bardak su
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
Bir tutam maydanoz

Hazırlanışı

Pazı tuzlu suda haşlanır. Kıyma bir kase içerisinde alınıp, içerisinde köfte harcı konulur ve yoğrulur. Karışımın içerisinde pirinç ve küp doğranmış domates ilave edilir. Un ve margarin tencerede kavrulduktan sonra su ilave edilip, tavuk bulyon ile tatlandırılır. Etli harç pazılar ile sarılır. Soğan ince bir şekilde doğandıktan sonra bir tencere içerisinde alınır ve sarılan pazı dolmaları bu tencereye dizilir. Üzerine hazırlanan sos dökülerek 15 dakika ocakta pişirilir ve servis yapılır.