ETLİ PAZI DOLMASI

6 demet pazı
500 gram et
2 kaşık pirinç
1 kaşık sadeyağ
1/2 limon
2 adet soğan
Yeteri kadar maydanoz, karabiber ve tuz.

Pazı yapraklan sapından koparılır, sıcak suda haşlanıp, süzgece çıkarılır. Kıyma hazırlanır. Hazırlanan yapraklar sarılır, pişecek olan kaba yerleştirilir. Üzerine tuz, limon, yağ, su ilâve edilerek orta ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:8113 • adı:Etli Pazı Dolması • gönderen:Rana • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:01