ZEYTİNYAĞLI PAZI SARMA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
1 demet pazı
1 su bardağı zeytinyağı
2 çay bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı yenibahar
200 gr. pirinç
1 küp şeker
300 gr. kuru soğan
Tuz
2 çorba kaşığı kuşüzümü
2 çorba kaşığı çamfıstığı

YAPILIŞI
Zeytinyağı tencereye konulur. Hafif ısındığında ince doğranmış soğanlar ilave edilerek yanmadan sarartılır. Üzerine önceden tuzlu suda yarım saat bekletilmiş pirinç süzülüp eklenir. Soğanla birlikte 5 dk pişirildikten sonra, üzerine suda bekletilen kuşüzümü, çamfıstığı, tuz ve şeker eklenerek 1 dk. karıştırılır. Sıcak su eklenerek 5 dk. pişirilip ateşten alınır. 5 dk. dinlendirildikten sonra üzerine yenibahar eklenerek karıştırılır. Pazı yaprakları sıcak suda hafifçe haşlanıp soğuk suya alınarak (renginin değişmemesi sağlanır) süzdürüür. Pazılar el ayası büyüklüğünde kesilerek kalın damarlarından ayrılır. Hazır olan iç harcı ile iki parmak kalınlığında sarılarak bir kenara alınır. Tencerenin dibine kalın damarlar serilip üstüne sarmalar güzelce dizilir. En üstüne bir ağırlık konulup bir çay bardağı zeytinyağı ve bir çay bardağı sıcak su eklenerek 10 dk., önce hızlı, sonra yavaş ateşte pişirilerek ateşten alınır. Soğumaya bırakılarak altı saat sonra soğuk olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:45078 • adı:ZEYTİNYAĞLI PAZI SARMA (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:17