



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ PAZI DOLMASI

İkbal Gürpınar

2 demet pazı
2 adet soğan
4-5 diş sarımsak
1 bardak yeşil mercimek
1 kaşık biber salçası
Tuz
Karabiber
1 adet limon
1/2 bardak zeytinyağı

Yeşil mercimekler tam yumuşamadan 10 dakika kaynar suda haşlanır ve süzülür. Soğanlar ve sarımsaklar yemeklik olarak doğranır az zeytinyağında kavrulur. Salça ve mercimekler eklenerek kavurma işlemi devam eder. Diğer yandan pazılar haşlanır ve süzülür. Hazırlanan iç ile sarılan dolmalarımız yayvan bir tencereye yerleştirilerek üzerine zeytinyağının tamamı ve limon sıkılarak 1 bardak su ilavesi ile hafif ateşte 40 dakika kadar pişirilir. Yemeğimiz ılık olarak servis edilir.