



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KIYMALI PAZI DOLMASI

300 gram kıyma  
1 adet soğan  
1 demet maydanoz  
1 adet dereotu  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı su  
1 su bardağı pirinç  
Üzerine sarımsaklı yoğurt

Pazı yapraklarını sıcak suda 5 dakika kadar haşlayıp soğuk suyun altına tutun. Büyük yaprakları varsa ikiye bölün, damarlarını temizleyin. İçi için kıymayı derin bir kabın içine koyup üzerine salça, pirinç, tereyağı, rendelenmiş soğan ve kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Son olarak üzerine suyu koyun. Kıymalı dolma harcından haşlanmış pazı yapraklarının içine 1-2 çorba kaşığı kadar koyup güzelce sarın. Tencereye dizerek üzerine 1 su bardağı su ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis yaparken üzerine sarımsaklı yoğurt dökün ve sıcak olarak servis yapın.

