



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PAZI SARMASI

- 4 adet haşlanmış patates
- 1 demet pazı yaprağı
- 4-5 adet közlenmiş kırmızı biber
- 4 diş sarımsak
- 1 adet limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay fincanı eritilmiş margarin

4 diş sarımsağı kabuklarını temizleyip iyice ezin. Yarım su bardağı sana klasik yağı ve 1 limonun suyu ile karıştırın. 4 adet orta boy haşlanmış patatesleri bir çatal yardımı ile iyice ezin. Hazırladığınız sarımsak, margarin ve limon suyu karışımının yarısını ezdiğiniz patatese ekleyerek iyice karıştırın. Bir kg. pazı yaprağını kaynar suya batırıp çıkarın. Pazıların ortasında ki büyük damarı keserek alın. Kalan küçük damarları ise bıçağın sapı ile ezin. Pazı yaprağını düz bir zemine serin ve üzerine patates püresi harcından 1 kaşık koyun ve düzeltin. Üzerine jülyen şeklinde kesilmiş közlenmiş biberi koyun ve sarın. Sardığınız pazıları 2 cm eninde keserek yan çevirin ve servis tabağına dizin. Harç bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. En sonunda sarımsak sosunun kalanını pazıların üzerine dökerek servis yapın.