



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):

250 gr orta yağlı kıyma,

1 baş büyük soğan,

1 avuç kırık pirinç,

yeteri kadar tuz ve karabiber

irilerinden seçilmiş pazı yaprakları

Yapılışı: Pazı yaprakları, sap tarafları kesilip atıldıktan sonra iyice yıkanır. Kaynar tuzlu suda dirilikleri gidecek kadar haşlanır ve suyu süzülerek bir tabağa alınır. İç harcı için, iki defa makineden geçirilmiş kıymaya pirinç, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber katılarak iyice yoğrulur. İç hazırlanınca pazı yaprakları teker teker yayılıp, her yaprağın ortasına bir parça iç koyulduktan sonra sarılır. Tencereye dolmaları yerleştirmeden önce, dibine bir-iki sıra pazı yaprağı yayılır. Yaprakların üstüne düzenli bir biçimde sanılmış dolmalar yerleştirilir. Yapraklar sarılıp tencereye yerleştirildikten sonra, üzerine bir parmağı geçecek kadar su konur. Dolmaların üstüne ters kapatılmış bir tabak yerleştirilip tencerenin kapağını da kapattıktan sonra ateşe oturtulur ve pişmeye bırakılır. Dolmalar pişince servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır. İsteğe göre, bu dolma sade veya yoğurtlu olarak servis yapılabilir.

[ML® Terbiyeli Pazı Sarması için tıklayın](#)