



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI DOLMASI

500 gr. pazı
250 gr. kıyma
2 kaşık kırıklı pirinç
1 kaşık katı yağ
2 adet soğan
Yarım limon
Yeterince maydanoz, tuz, biber ve su

YAPILIŞI:

Pazı yapraklarını iyice yıkayıp, tuzlu ve limonlu suda haşlarız. Yapraklar haşlana dursun, biz kıyma içini hazırlarız. İnce kıyılmış soğanı, pirinci, maydanozu, tuz ve biberi kıymaya karıştırıp hafif ateşte döndürürüz. Kıymanın rengi hafif kahverengileşince, karıştırmayı durdururuz. Haşlanmış pazı yapraklarını süzerek alırız. İkiye ya da üçe (Büüklüğüne göre) böler, içine dolma içimizi koyarak, bohçalarız. Bir tencerenin dibine, pazı yaprağını serer üstüne sardığimiz dolmaları dizeeriz. Salçalı yapmak istersek, ayrı bir yerde bir kaşık salçayı suda eritip üstüne dökeriz. Katı yağı ufak parçaları bölüp, dolmaların üstüne koruz. Suyun içine yarım limonu sıkıp, dolmaların üstüne yarısına kadar örtecek şekilde dökeriz. Porselen bir tabakla dolmaları örtüp, tencerenin kapağını kapatıp, hafif ateşte yarım saat, kırkbeş dakika civarında pişiririz.

Not: Bir öğünde yiyeceğiniz kadar pişirin. Tekrar ısıtıp servis yapılan dolmaların hem şekli bozulur, hem de ilk tadı da kaçır.