



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI DOLMASI

1 demet pazı
Yarım kg. kıyma
2 adet soğan
2 ay bardağı pirinç
1/2 demet dereotu ve nane
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası
3 orba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Pazıların saplarını kesip sıcak suda 1-2 dakika tutun ve süzün. Kıymayı, rendelenmiş soğanı, pirinci, kıyılmış dereotu ve naneyi, salçaları, tereyağının yarısını ve yarım bardak suyu yoğurun. Pazi yapraklarını harçla sarın ve tencereye dizin. Üzerine kalan suyu ve tereyağını koyun. Dolmaların üzerine dağılmamaları için bir tabak kapatarak pişirin.