



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI DOLMASI

Ümit Usta

1 kg. irilerinden seçilmiş pazı yaprakları
Etli dolma içi
Tuz
Üstü için
1/4 paket margarin
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz

Pazı yapraklarının sap taraflarını kesip attıktan sonra, bunları kaynar tuzlu suya atıp, dirilikleri gidecek kadar haşlayalım.

Sonra suyunu süzüp, el büyüklüğünde parçalara ayıralım.

Hazırladığımız etli dolma içinden bir miktar alıp, pazıları saralım.

Tencerenin dibini, haşladığımız yırtık pazı parçalarıyla kaplayalım. Üzerine dolmaları dizelim.

Biber salçasını, margarini, suyunu ve yeterince tuzunu ilave edip, ağzı kapalı olarak pişirelim.

İsteyenler, limon suyu veya yoğurt ilavesi ile servis yapabilirler.

Not: Mevsimine göre, 1 adet domates rendesini harca katabilirsiniz.