



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI SARMASI

- 1 demet pazı
- 2 adet soğan
- 350 gram kıyma
- 2 çay bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 demet taze nane
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 2 diş sarımsak
- Baharatlar
- Limon suyu
- 3 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 kase sarımsaklı yoğurt

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Üzerine pirinç kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Kıyma, salça ve sarımsağı da yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ilave edip hazırlayın. 3 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış pazı yapraklarına yerleştirip küçük küçük sarın. Tencereye dizin. Kalan iç olursa domatesin içine koyup domates dolması da yapabilirsiniz. Üzerine de çok az su ekleyip 35 dakika pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.

