



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI SARMASI

<https://yemek.name>

250 gram pazı
500 gram yağlı kıyma
1 adet büyük soğan
1 adet küçük domates
1 Türk kahvesi fincanı bulgur
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Maydanoz
Nane
Karabiber
Tuz
4-5 adet kemik

Pazı yapraklarının sapları kesilip, 10 dakika haşlanır.

Soğan, domates, maydanoz, salça, nane, karabiber, tuz robotta çekilir.

Hazırlanan malzeme, bulgur ve kıyma karıştırılır.

Tencerenin dibi kemikle ile kaplanır.

Yapraklar iki parçaya bölünüp bir miktar iç kenara çarpraz konularak üçgen şekil alacak biçimde sarılır.

Sarmalar düzgüce kemiklerin üzerine dizilir.

Piştirmeye başlamadan önce bir tabak ile sarmaların üzeri dağılmamaları için kapatılır.

Tabağın üzerine taşacak kadar su konulunup ağır ateşte pişirilir.

Not: Kemikler, sarmaya bambaşka bir lezzet veriyor. Bulunamazsa kullanılmayabilir. O zaman tencerenin dibi yaprakla kaplanmalıdır. Bulgur yerine pirinç de kullanılabilir.



