



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI SARMASI

1 Tutam Dereotu
1 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık
1 Adet Havuç
2 Adet Kuru Soğan
1 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü
3 Bağ Pazı
1 Su bardağı Piring
1 Tutam Taze Nane
Karabiber
Kırmızı Pul Biber
Kuru Nane
Su
Tuz
Yenibahar
Zeytinyağı

Pazıların yapraklarını haşlıyoruz. Dolmalık fıstığı zeytinyağı koyduğumuz derin bir tencereye koyup kavuruyoruz. Soğanı ince bir şekilde doğrayıp ekliyoruz. Yıkamış piringleri katıp kavurmaya devam ediyoruz. Tuz, karabiber,, kuş üzümü, yeni bahar, kuru nane ve pul biberi ekliyoruz. Üzerini geçmeyecek kadar su döküp karıştırıyoruz. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Suyunu çektikten sonra altını kapatıyoruz. Dereotu, maydanoz ve taze naneyi ince bir şekilde doğruyoruz. Piringe ekleyip karıştırıyoruz. Pazı yapraklarının baş kısmına harcımdan koyup sarıyoruz. Havucu soyup dilimliyoruz. Tencerenin tabanına havuçları diziyoruz. Sardığımız sarmaları tencereye yerleştiriyoruz. Tencereyi ocağın üzerine yerleştiriyoruz. Üzerini geçmeyecek kadar sıcak su döküyoruz. Zeytinyağı döküyoruz. Tuzunu serpiyoruz. Yaprakları açılmasın diye tabağı ters çevirip sarmaların üzerine koyuyoruz. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişiriyoruz.

