



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI SARMASI

3 küçük demet pazı
600 gr. orta yağlı kıyma
2 adet soğan
Yarım su bardağı bulgur
2 yemek kaşığı salça
Yarım demet dereotu
2 yemek kaşığı sıvıyağ
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
Kırmızıbiber
Karabiber
Tuz

Pazı yaprakları sapları kesilmeden iyice yıkanır. Derince bir tencerede bol su kaynatılır. Pazılar saplarından tutularak suyun içine batırılır ve 1 dk. kadar bekletilir daha sonra suyun içinden alınarak suyunun süzülmesi için bir kenara bırakılır. Soğanlar soyulup ince ince rendelenir. Dereotu yıkanıp küçük küçük kıyılır. Kıyma rendelenmiş soğan, bulgur, 1 yemek kaşığı salça, tuz karabiber, dereotu, 2 yemek kaşığı sıvıyağ ve yarım su bardağı su bir kaba koyularak iyice karıştırılır. Pazıların sapları kesilir. Büyük yapraklar damar boyunca ortadan ikiye ayrılır. Kalın damarlar varsa kesilerek çıkarılır. Küçük yapraklar ise bütün olarak kullanılır. Yaprakların ortasına bir tatlı kaşığı hazırlanan kıymalı karışımdan koyularak sarılır. Çok sıkı sarılmamasına özen gösterilmelidir. Sarılan pazılar tencerenin içine geliş güzel yerleştirilir. Üzerine 2 çay bardağı su ilave edilip 30 dk. kadar pişirilir. Sarımsaklar soyulup küçük küçük doğranır. Margarin ile 1-2 dk. kadar kavrulur. Üzerine kalan salça ve kırmızıbiber ilave edilerek iyice kızdırılır. Sarmanın üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.

