



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZI SARMASI

1 kg pazı  
500 gr az yağlı kıyma  
1 adet orta boy soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 kase pirinç  
½ demet maydanoz  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Karabiber  
Kırmızı biber  
Tuz

Pazı yapraklarını az tuzlu suda haşlayın ve süzün.

Kıymayı rendelenmiş soğan, salça, pirinç ve baharatlar ile iyice karıştırın.

Hazırladığınız harcı pazı yapraklarının içerisine koyarak sarın.

Tencerenin içerisine yerleştirip yağlı ve salçalı suda pişirin.

Yaprakların açılmaması için tencerenin içine yerleştirdikten sonra üzerine bir tabak koyabilirsiniz.

Servis tabağına alıp yoğurt ile servis yapın.

[ML® Pazı Sarması için tıklayın](#)

