



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAZI SARMASI

6 kişilik
2 bağ pazı
İç harcı için:
50 gram pirinç
2 adet soğan
1 bağ dereotu
1 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı adaçayı
yeteri kadar tuz ve karabiber
400 gram kıyma

Pazıları yıkayın. Bol tuzlu suda yarım dakika kadar haşlayın. Başka bir kaptaki dolmanın harcını hazırlamaya başlayın. Bunun için soğanı yemeklik doğrayın. Pirinç, kıyılmış dereotu, maydanoz, adaçayı, tuz ve karabiberi de ilave edin. Tuz ve biber serpin. Tüm bu malzemeyi kıymaya ilave ederek iyice karışürin. Pazı yapraklarının saplarını kesin. Yaprakları büyüklüklerine göre ikiye ya da üçe bölerek içlerine harçtan koyup, sarın. Tencerenin en altına pazı saplarını dizin. Üzerine sarmaları koyarak, yarım saat pişirin. Arzuya göre, yoğurtla servis yapabilirsiniz.