



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAZI SARMASI

Taze pazı yapraklarını çok az kaynar suda haşlayınız. Koyunun yağlı ve boş yerinden, soğan ve maydanoz ile birlikte ince kıyılmış yeteri kadar kıymanın içine yetecek kadar yıkanmış pirinç atınız. İçine tuz, biber ve tarçın karıştırıp her pazı yaprağını açarak içine bu içi yerleştiriniz, sonra da yaprağı sarınız. Sarmaları tencereye diziniz, açılmaması için üzerlerine ufak bir kahvaltılık sahanı örtüp, kenarından da bir miktar etsuyunu içine dökünüz. Sonra tencereyi hafif ateşte pişirmeğe başlayınız. Piştikten sonra sofraya götürünüz.

---