



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PAZI SARMASI

25-30 adet pazı yaprağı
Yarım kalıp az yağlı beyaz peynir
2 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Pazı yaprakları kaynayan suda 1-2 dakika bekletilir ve alınır. İç malzemesi için soğan, maydanoz kıyılır, peynir ezilir ve bir araya getirilir. Pul biber, karabiber, yağın yarısı ve tuz eklenir, karıştırılır. Pazı yaprağının damarlı kısmı üste gelecek şekilde bir tabağa bırakılır. Yeteri kadar iç konur. Yaprak sağdan ve soldan katlanır ve rulo yapılır. Sarmalar tencereye dizilir. Üzerine kalan yağ ve 1 su bardağı su konur. Kapak kapatılır, yarım saat kadar pişirilir.