



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REYHANLI PAZI SARMASI

2 Demet Pazi
500 gr Orta Yağlı Kıyma
2 Yemek Kaşığı Salça
Yarım Demet Maydanoz
1 tutam taze reyhan
2 Kahve Fincanı piring
2 Adet Soğan
3 Yemek Kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Pirinci yıkayıp biraz suda bekletin. Soğanı ve maydanozu ince kıyın. Büyükçe bir kasede piring, kıyma, maydanoz, soğan, salça, tuz, taze reyhan, karabiber ve sıvı yağı katıp iyice yoğurun.

Pazıların saplarını kesip kaynar tuzlu suda bir taşım kaynatıp süzün. Yapraklara yeteri kadar harç koyup sarın. Tencereye dizin.

Üzerine bir tabak kapatın. 1, 5 su bardağı sıcak su ekleyip önce harlı daha sonra da kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ilık servis yapın.

