SEBZELİ PAZI SARMA

1 kilo pazı
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet pırasa
1 adet havuç
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz, karabiber, kimyon
1 demet maydanoz

Soğanı rendeleyip sıvı yağında 5 dakika kavurun. Üzerine kıyılmış pırasa, rendelenmiş havuç ve patatesi koyup 5 dakika daha pişirin. Haşlanmış yeşil mercimeği de katıp ocaktan alın. İçine baharat ve kıyılmış maydanozu ekleyip iç harcını hazırlayın. Pazı yapraklarını sıcak suyun içinde 5 dakika tutup çıkartın. Yaprakların içine iç malzemeden yerleştirip zarf gibi iri katlayın ve tepsiye dizin. Üzerine bir su bardağı su döküp 20 dakika pişirip sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:69070 • adı:Sebzeli Pazı Sarma • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:13