



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜRPRİZ PAZI SARMASI

20 yaprak pazı
4 adet patates
1 adet kırmızı biber
3 diş sarımsak
Yarım limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patates haşlanır, ezilir. Dövmüş sarımsak, zeytinyağı, limon karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır. Biber kibrit çöpü şeklinde doğranır. Pazılar kaynar suda 3 dakika bekletilir ve alınır. Pazı yapraklarının kalın damarı alınır. Geniş kısmına patatesli harç konur, ortasına biber uzatılır ve rulo yapılır. Rulo ortadan kesilir, servis tabağına sıralanır.