



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PAZI DOLMASI

Oktay Usta

250 gr tavuk kıyması
1 Çay bardağı pirinç
1 Adet kuru soğan
1 Tane domates
1 Tatlı kaşığı salça
1 Tutam maydanaz-nane
2 Bağ pazı
Su
Karabiber
Sosu için yoğurt

YAPILIŞI

Bir tencerede su kaynatıp pazıları batırıp çıkartıyoruz. Buradan soğuk suyun içine alıp soğutuyoruz. Avuç içi büyüklüğünde kesip sarmaya hazır hale getiriyoruz. Diğer tarafla bir kap içerisinde pirinci yıkayıp süzuyoruz. Üzerine tavuk kıymasını alıyoruz. İnce doğranmış ya da rendelenmiş soğanı ve domatesi kabın içine koyuyoruz. Dereotu ve maydanozu doğruyoruz. Tuzunu, biberini, nanesini ve istediğiniz baharatı ilave ediyoruz. Koyu olursa azıcık su damlatıyoruz. Haşlamış olduğumuz pazı yapraklarını avucu-muzun içine alıp harcımızdan koyup üçgen şeklinde ya da yuvarlak sarıyoruz. Tenceremize diziyoruz. Üzerine Orkide sıvı yağ, bir miktar su, bir tane rendelenmiş domates, tuz ilave edip dolmaların açılmaması için bir tabak kapatıp kısık ateşte 30 dakika pişi-riyoruz. Buradan servis tabaklarına alıp üzerine çırpma teliyle çırpılmış yoğurt dökerek servise hazır hale getiriyoruz.

