



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KESTANELİ PAZI SARMASI

MALZEMELER:

20 gr zeytinyağı
100 gr kuru soğan
150 gr kestane
200 gr pirinç
1 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
1 tutam taze nane
3 gr kuru nane
30 yaprak pazı
5 gr tuz
5 gr karabiber
5 gr toz tarçın
5 gr yeni bahar
1 adet limon
2 gr toz şeker
20 gr kuşüzümü

HAZIRLANIŞI:

Pazılar yıkanır, haşlanır ve buzlu suya çıkarılır ve temizlenir kestaneler bir bıçak yardımı ile çizilir ve fırınlanır. Fırınlanmış kestaneler ayıklanır 4 parçaya bölünür. Bir tencereye zeytinyağı koyulur. Sarımsak ve doğranmış soğan kavrulur. Yıkanmış pirinçler ilave olur ve kavrulur ve kuru baharatlar ve kestane ilave olur suyu verilerek pişmeye bırakılır. Pişme işlemi bittikten sonra taze baharatlar ilave olur ve sarma işlemi başlar. Tencereye dizilir üzerine toz şeker, limon suyu, tuz, zeytinyağ, su verilerek pişmeye bırakılır 20 dk pişmeye bırakılır.