



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜN PAZI SARMASI

- 1 semet pazı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan (ince kıyılmış)
- Yarımşar demet maydanoz, dereotu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Pazı yaprakları haşlanır. İki kat üst üste bindirerek yufka gibi serilir. Kenarına dolma harcı konur. Sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo, yağlı kağıda sarılır. Fırına verilir. 180 derece fırında 35 dakika pişirilir. Servis sırasında 1 santim kalınlığında dilimlenir.