



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PAZI

1 su bardağı pirinç
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
400 gram kıyma
1 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı nane, kırmızı pul biber
Yarım demet maydanoz
2 domates
600 gram pazı yaprağı
Üzeri için sarımsaklı domates rendesi

Pazı yapraklarını yıkayıp saplarını kesin. Sıcak suyun içinde 15 dakika yumuşatıp soğuk suya batırın. Bu işlem yaprakların yeşil kalması ve daha diri olmaları için yapılır. Dolma içi hazırlamak için; pirinç, rendelenmiş doğan ve domatesleri bir kabin içinde karıştırın. Üzerine kalan diğer malzemeleri ekleyip çiğ olarak hazırlayın. Yapraklarından birkaç tane tencerenin altına dizin. Dibini kaplatın. Yaprakların içlerine malzemeden az miktarda yerleştirip sarın ve tencereye sırayla dizin. Üzerine açılmasını diye bir tabak kapatın. Suyunu verin yaklaşık 1,5 su bardağı sıcak su ekleyip 35 dakika pişirin. Bu şekilde dolmalar daha düzgün bir şekilde kalacaktır. Sarımsakla pişirilmiş domatesleri üzerine döküp ikram edebilirsiniz.