



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PAZI YAPRAĞI DOLMASI

1/2 Kg. Pazi
1/2 Çorba kaşığı salça
1/2 Kg. orta yağlı kıyma
8-10 Dal maydanoz
3 Çorba kaşığı pirinç
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Orta boy soğan
1/4 Çay kaşığı karabiber

Dolma için hazırlayınız. Pazi yapraklarını yıkayıp, orta damarını bıçakla keserek çıkartınız. Yaprığı enine ikiye bölünüz. Yaprığın yüzü alta gelecek şekilde masaya koyunuz. Kenarına iç koyarak sarıp rulo yapınız. Uçları alta gelmek üzere tencereye diziniz.

Biraz tuz serpip üzerine 2 su bardağı kaynar su dökünüz. Hafif hararetili ısıda, 1/2 saat pişiriniz.

İçinin Hazırlanması:

Kıymayı derin bir kaba koyunuz. İçine ince kıyılmış soğan, maydanoz, pirinç, kabukları çıkartılıp fındık büyüklüğünde doğranmış domates, tuz ve karabiber ilave edip karıştırınız. Domates olmadığı zaman 1/2 çorba kaşığı salçayı bir çay bardağı su ile sulandırıp katınız.