FIRINDA PAZI SARMASI

250 gr. orta yağlı kıyma
1 demet haşlanmış pazı
2 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı sıcak su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam maydanoz
1 tutam Tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kırmızı pul biber
1 tutam kuru nane
Üzeri için:
Yarım çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
2 adet orta boy domates

Küp doğranmış soğanlar, yağda kavrulur. Kıyma eklenip kavurmaya devam edilir. Yıkanmış pirinç, tuz ve baharatlar eklenip 1-2 dakika daha kavrulur. Salça ve sıcak su eklenip, pirinçler suyu çekene kadar pişirilir. Tencere ateşten alınıp ince kıyılmış maydanozlar ilave edilir ve harmanlanır. Hafifçe haşlanmış pazı yaprakları bir kase içine (+) şeklinde yerleştirilir. İçine yeterli miktarda dolma harcı doldurulur. Kaseden sarkan yapraklar üste doğru çevrilerek kapatılır. Hafifçe yağlanmış fırın kabına kase ters çevrilir. Diğer yapraklara da aynı işlem uygulanır. (İsterseniz bir kısmını benim yaptığım gibi sarma yapabilirsiniz. Sarmaları tencere dizip, salçalı su ekleyerek pişirdim. Pişirme süresini fazla tutmaya gerek yok.)Yarım çorba kaşığı salça, 1 su bardağı suda inceltilir ve fırın kabına eklenir. Halka dilimlenmiş domatesler dolmaların üzerine kürdanla tutturulur. Fırın kabının üstü alüminyum folyo ile kapatılıp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirilir. Fırından çıkınca sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:91014 • adı:Fırında Pazı Sarması • gönderen:akile • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:57