



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ETLİ PAZI SARMA

- 3 demet pazı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 fincan kırık mısır
- 250 gr kıyma kıyma
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 su bardağı domates rendesi
- 4 yemek kaşığı yağ
- 1 avuç maydanoz
- 1 tutam nane
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam reyhan

Öncelikle yıkanmış pazıları, yumuşaması için kaynar suya batırılıp çıkaralım ve bir kenara alalım. Soğanı yemeklik doğrayıp tavaya alalım ve yağda biraz öldürelim. İçerisine kıymayı koyalım ve biraz kavuralım. Kavrulmuş kıymalı soğana diğer malzemeleri pirinç ve mısır baharatlarını tuzu fesleğeni ilave edip bir fincan su koyup pişirelim suyunu çeken harcımız soğuyunca pazıları sarıp güvece dizelim. Üzerine rendelenmiş domatesleri gezdirelim. Dolamaları geçecek kadar kaynar su ekleyip (suyu bitmeden altını kapatalım güveç'in ısıyla tam oluyor) pişirelim.

