



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ PAZI SARMASI

200 gr margarin
500 gr hamsi
1 demet pazı
1 su bardağı piriç
2 adet soğan
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı yeni bahar
1 çay kaşığı kuru nane
Sosu için:
2 yemek kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
2 su bardağı sıcak su
2 adet sivribiber
1 adet limon suyu
Tuz

Pazının damarlı kısımlarını kesin. Kaynar suya atıp birkaç dakika haşlayıp süzün. Hamsileri ayıklayıp temizleyin. Yıkayıp süzün. Soğanları soyup çok ince kıyın. Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Yağı tencerede ısıtıp soğanları kavurun. Piriç, kuşüzümü, dolmalık fıstık ve baharatı ekleyip kavurun. Hamsileri kavurmaya devam edin. Biber salçası, doğranmış biber, sarımsaklar, sıcak su, tuz ve limon suyunu karıştırın. Pazı yapraklarını tezgahın üzerine alıp iç malzemeyi paylaşırın. Sarıp tencereye dizin. Üzerine sosu gezdirerek dökün. Kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Servis yapın.