



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PAZI SARMASI

1 su bardağı irmik
2 demet pazı
4 su bardağı kaynamış su
1 su bardağı kuru bakla
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 tatlı kaşığı silme çemen
200 gram kuşbaşı kuzu eti
2 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı domates ve biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar sıcak su
Tuz
Karabiber
Servis için:
Yoğurt
Sarımsak

Pazının saplarını kesip, ayırın. Yaprakları yıkayıp, önce kaynamış sıcak suya, daha sonra soğuk suya batırıp, çıkarın. Akşamdan ıslattığınız baklayı süzüp, irice doğradıktan sonra derin bir kaba alın. İçine irmik, bulgur, çemen, et, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, domates salçası, biber salçası, tereyağı, tuz ve karabiber ilave edin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Bir adet pazı yaprağına karışımından 1 çorba kaşığı koyun ve sigara böreği gibi sarın. Pazı yaprakları ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Sarmaları tencereye dizin ve hiç su ilave etmeden kısık ateşte, kendi suyunda 10 dakika pişirin. Daha sonra üzerini örtecek kadar sıcak su koyun ve suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Bir kaptaki karıştırdığınız yoğurt ve dövülmüş sarımsağı, sıcak pazı sarması ile birlikte servis yapın.



Fotoğraf "davul" tarafından gönderildi. 15.10.2016