



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PAZI SARMASI

Emine Beder

2 demet pazı
2 orta boy soğan
200 gr. kıyma (orta yağlı)
1 çay bardağı pirinç
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1/4 çay bardağı sıvı yağ
1/2 demet dereotu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı
1 çay kaşığı dolma baharatı
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz
Sosu:
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3-4 diş sarımsak
Tuz

Pazı yapraklarını yıkayıp kaynar suya batırıp çıkararak yumuşamasını sağlayalım. Yaprakların dallarını keserek bekletelim. Bir kaba pirinci, küp doğranmış soğanı, kıyılmış maydanozu, salçayı, tuzu, 1 çay bardağı suyu, baharatları, sıvı yağı, kıymayı ekleyelim ve yoğurarak karıştıralım. Pazı yapraklarını dolma içinden bir miktar ekleyip düzgünce sararak, bir tencereye yan yana ve aralıksız dizelim. Bir tavaya sıvı yağı alıp, içine dövülmüş sarımsakları, salçayı, 1 su bardağı sıcak suyu, tuzu ilave edelim. Sosu bir taşım kaynatalım ve sarmaların üzerine gezdirelim. Sarmaların seviyesine gelecek kadar sıcak su ekleyip, porselen bir tabağı ters çevirerek üzerine kapatalım. Tencerenin kapağını da örtüp ağır ateşte pişirelim.