



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAA DOLMASI

Haşlanmış paaları, mafsallarını kesip, etleri silindir boru şeklinde çıkarmalı. Kalan yumuşak etleri de, iyice ve ince kıymalıdır. Bermutat, dolma içi için soğanı doğramalı. Tuz, biber ve tarçınını serpererek paa kıymasına katmalıdır.

Bu harcı, az yağda, tencerede, pembe oluncaya kadar kavurup indirmeli. Ve içleri boşaltılmış ayak etlerini doldurmalı. Tencerenin alt kısmına da ayak kemiklerini kafes yapıp üzerlerine dolmaları dizmelidir. Paa suyundan koyarak kıvamlı pişinceyedek beklemelidir.
