



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI DOLMASI (AVUSTURYA)

2 orba kaşığı kuru üzüm
75 g soğan
2 orba kaşığı tereyağı
60 g pilavlık pirinç
200 ml sebze suyu
100 g domates
3 orba kaşığı dilimlenmiş badem
biraz tarçın
tuz
karabiber
12 pazı yaprağı (yaklaşık 750 g)

1. Kuru zmleri suya bastırın. Soğanları ayıklayarak kıyın. Soğanı kızgın tereyağında sote edin. Pirinci atın ve devamlı karıştırarak kızartın. Sebze suyunu dkn, pilavı, diri kalacak şekilde yakl. 30 dakika demleyin.
2. Yıkandış domatesleri enine kesin, çekirdeklerini çıkartın. Domatesi kıyın ve bademlerle birlikte pilava karıştırın. Baharatını ayarlayın.
3. Pazıları yıkayın, saplarını kesin. Sapların yarısını yakl. 10 dakika, yumuşayana dek tuzlu suda haşlayın, çıkarıp buzlu suya atın, çıkardıktan sonra kurulayın. Sapları da kıyarak pilava karıştırın. Pazıları 5 dakika haşlayın ve bir süzgeçte szlmeye bırakın.
4. Yaprakları yan yana aın. Pilavı, iki yemek kaşığının yardımı ile pazıların üstüne ceviz büyüklüğünde oturtun. Dolmaları yumurta şeklinde sarın.
5. Buğulama tenceresinde biraz su ısıtın, dolmaları delikli kaba yerleştirin. Tencereyi kapatın ve dolmaları 15 dakika buğuda pişirin.
6. Kalan bedemleri kavurun, dolmaları bir tabağa alın, üstüne badem dilimleri serpiştirin.