



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI DOLMASI

<https://migros.com.tr>

500 gr. orta yağlı dana kıyması
2 fincan pirinç
2 orta boy kuru soğan
Tuz
Karabiber
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 kase taze nane
1/2 kase maydanoz
Sos için:
3 su bardağı sıcak su
4 tatlı kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı zeytinyağı

1. Soğanları rendeleyin, nane ve maydanozu ince ince kıyın.
2. Kıymayı derin bir kâseye aktarın.
3. Rendelediğiniz soğanları, maydanoz ve naneyi, yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri, zeytinyağını, tuz ve karabiberi de ekleyip yoğurun.
4. Pazı yapraklarını iyice yıkadıktan sonra derin bir kaba veya tencereye koyduğunuz yaprakların üzerine kaynar su gezdirerek yumuşamasını sağlayın.
5. Süzgece boşaltarak suyunu süzdükten sonra varsa büyük yaprakların orta kısmındaki damarları çıkarıp yaprakları ikiye ayırın.
6. Pazı dolmalarınızı parmak büyüklüğünde olacak şekilde sarıp tencerenize yerleştirin.
7. Üzerine salçalı sosunuzu ve dilerseniz kemik koyarak orta ateşte kaynayınca kadar pişirin.
8. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp kısık ateşte 20-25 dakika kadar daha pişirdikten sonra ocaktan alın.
9. Sıcak sıcak servise sunun.

