



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PAZI SARMA

- 1 kilo pazı
- 250 gram kıyma
- 2 adet soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 2 çorba kaşığı nane
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı sarmısaklı yoğurt

Pazı yapraklarını 15 dakika kadar kaynatıp süzün. Soğanları rendeleyin ve içine pirinç, salça, kıyılmış yeşillikler, kıyma ve arzu ettiğiniz baharatları ekleyip karıştırın. Su ve yağı da içine ekleyin ve bu iç harcı haşlanmış pazı yapraklarının içine paylaştırıp sarın. Tencereye istenirse kemik yerleştirip üzerine sardığınız dolmaları dizin. 2 su bardağı kadar sıcak su ekleyip 40 dakika kadar kısık ateşte pişmeye bırakın. Sarmısaklı yoğurtla servis yapın.