



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAZI SARMASI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. kadar pazı haşlanır. Suyu süzdürülür. Daha sonra rendelenmiş soğan, tuz, biber, kıyma, salça, pirinç birbirine katılarak iyice yoğrulur. Yoğrulduktan sonra küçük parçalar halinde alınarak pazı yapraklarına sarılır. Yağı ve salçası konulan suda haşlanır. Daha sonra yoğurtla beraber servis yapılır.

[ML@ Pazı Sarması için tıklayın](#)

