



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAZI SARMASI

- 1 demet pazı
- 2 adet soğan
- 350 gram kıyma
- 2 ay bardağı pirinç
- 1 orba kaşığı salça
- 1 demet taze nane
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 2 diř sarımsak
- Baharatlar
- Limon suyu
- 3 orba kaşığı nar ekşisi
- 1 kase sarımsaklı yoğurt

Soğanı ince bir şekilde rendeleyin. zerine pirinç kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Kıyma, salça ve sarımsağı da yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ilave edip hazırlayın. 3 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış pazı yapraklarına yerleştirip küçük küçük sarın. Tencereye dizin. Kalan i olursa domatesin içine koyup domates dolması da yapabilirsiniz. zerine de çok az su ekleyip 35 dakika pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.

