



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI SARMASI

<https://www.sek.com.tr>

2 kg pazı
500 gr kıyma
200 gr pirinç
5 domates
¾ çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
4 soğan
Tuz
Karabiber
Kuru nane
5 su bardağı su
3 yemek kaşığı domates salçası (ayrıca)
SEK Yoğurt

Pazı yapraklarını tuzlu suda haşlayın. Soğanı ince kıyıp zeytinyağında kıymayla birlikte kavurun. Pirinci ilave edip karıştırın. Ufak doğranmış domatesleri ekleyin. Domatesler pişmeye başlayınca 1 yemek kaşığı salça, tuz, karabiber ve naneyi de ilave edip iyice karıştırın ve ocaktan alın. Pazı yapraklarının içine harçtan paylaştırıp kenarlarını kapatıp sarın. Sarmaları tencereye dizin. 3 yemek kaşığı salça ve suyu karıştırıp sarmaların üzerine gezdirerek dökün ve kapağı kapalı şekilde pişirin. Yanında SEK yoğurtla birlikte servis yapın.

