



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI SARMASI

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

10 tane pazı yaprağı (önceden sıcak suda bekletilmiş)
250 gr orta yağlı dana kıyma
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı taze nane
2 dal taze soğan
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1 kâse süzme yoğurt
Yarım limon
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Pazı sarması için önce harcı hazırlayalım. Kıymanın içine soğan rendeliyoruz, pirinç, kimyon, toz biber, pul biber, biber ve domates salçası, taze soğan, taze nane, sarımsak, zeytinyağı ve tuzunu da ekleyip karıştırıyoruz.

Hazırladığımız harcı pazıların içine koyup sarıyoruz.

Yayla sosu için, yarım limonu sıkıyoruz.

İçine 1 yumurta ve yoğurt ekleyip karıştırıyoruz.

Daha sonra un ve kuru nane ilave ediyoruz.

Ardından 3 su bardağı su döküp karıştırmaya devam ediyoruz.

Sosu dolmaların üzerine döküp tencerede pişmeye bırakıyoruz.

Kaynamaya yakın üzerine tereyağı ekliyoruz. Bir süre de bu şekilde kaynatıyoruz.

