



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI SARMASI

2 demet pazı
2 soğan
2 diş sarımsak
Zeytinyağı
1 domates
1 kaşık domates salçası
1 bardak bulgur
Yarım bardak pirinç
1 bardak su (sıcak)
3 kaşık nar ekşisi
1 demet maydanoz
Nane
1 küp şeker
Sumak
Karabiber
Tuz
Sosu için:
2 bardak sıcak su
Yarım kaşık biber salçası
Zeytinyağı
Yarım limon
Tuz

Tüm pazı yapraklarını tek tek bol suda yıkayın. Sap kısımlarını ve yırtık yaprakları tencerenin dip kısmına koyabilirsiniz. Kalan sağlam yaprakları kaynar suya batırıp 1 dakika bekletin.

Bu sırada bir kaptaki pazının iç harcını hazırlayın. Soğan ve sarımsakları küp küp doğrayın. Pirinçleri ve bulgurları yıkayıp süzün. Ardından maydanozları ince doğrayın. Domatesleri de rendeleyin. Geniş bir tencereye soğan ve sarımsakları kavurun. Ardından domatesleri koyun. Daha sonra şekerini koyun. Biraz karıştırdıktan sonra salçasını da ekleyin. En son pirinç ve bulgurlarla birlikte baharatlarını, sumacı ve nar ekşisini de ekledikten sonra biraz su koyup kısık ateşte pişirin.

Pirinçler çok yumuşamadan ocaktan alın. Daha sonra maydanozlarını ekleyip karıştırın.

Pazı yapraklarını damarlar üstte kalacak şekilde serin ve bir bıçak yardımı ile damarları ezin. Harçtan bir parça alıp sarın.

Yırtık yaprakları sardığınız tencereye dizin. Tüm harç bitene kadar bu işlemi yapın. Bir başka yerde sosunu hazırlamak için malzemelerin hepsini karıştırın. Dizdiğiniz yaprakların üzerine dökün. Üzerine bir tabak koyup tencereyi kapatın. 30 dakika kadar pişirin. Ilık servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:162030 • adı:Pazı Sarması • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 07:54