



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZI SARMASI

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

10-12 adet büyük pazı yaprağı  
1 su bardağı pirinç  
1 büyük soğan, doğranmış  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/4 su bardağı kuru üzüm  
1/4 su bardağı çam fıstığı  
1/4 su bardağı ince doğranmış taze nane ve maydanoz  
Tuz ve karabiber  
2 su bardağı su veya tavuk suyu  
Limon dilimleri ve yoğurt (servis için)

Büyük pazı yapraklarını taze ve temiz suyla iyice yıkayın. Ardından kaynar suya batırıp 1-2 dakika haşlayın. Haşlama işlemi yaprakların esnek olmasını sağlar ve sararken kolaylık sağlar. Haşlanan yaprakları soğuk suya alarak bekletin ve süzün. Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın. Doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Ardından pirinci ekleyin ve pirinçler şeffaflaşana kadar kavurmaya devam edin. Üzerine kuru üzüm ve çam fıstığını ekleyin. Taze nane ve maydanozu da ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. İç harcı ocaktan alıp soğumaya bırakın. Her pazı yaprağının ortasına hazırladığınız iç harçtan koyun. Yaprakları sarmaya başlamadan önce kenarlarını içe doğru katlayarak sarmanın sağlam olmasını sağlayın. Yaprakları sıkıca sarın. Bir tencereye sarmaları dizin. Üzerlerine su veya tavuk suyu ilave edin. Sarmaları örtecek kadar su eklemeyi unutmayın. Tencereyi kısık ateşte kaynatın. Sarmalar suyunu çekene kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Pazı sarmalarını servis tabağına alın. Üzerine taze limon dilimleri ve yoğurt ile servis yapın.

