



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI SARMASI

600 gr haşlanmış pazı yaprağı
1 su bardağı pirinç
4 soğan
1 su bardağı mısır yağı
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuşüzümü
Yarım demet nane
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Sıcak su
Tuz
Tarçın
Yenibahar

Pirinci yıkayıp süzün. Soğanları soyup kıyın. Mısır yağını tencerede ısıtıp soğanı kavurun. Pirinci ekleyip şeffaflaşana kadar kavurmaya devam edin. Dolmalık fıstıkları ilave edin. Yeterli miktarda tuz, tarçın, yenibahar ve kuşüzümü ekleyin. Harcın üzerine çok az su ekleyip kısık ateşte pirinçler hafif yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp ılıtın. Nane, dereotu ve maydanozu temizleyip kıyın. Pirinçli harca ekleyip harmanlayın. Pazı yapraklarının içine pirinçli harcı paylaştırıp sarın. Sarmaları tencereye dizin. Üzerlerine çok az yağ ve sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirin. Ilık servis yapın.