



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI SARMASI

2 demet pazı yaprağı
400 gr. kıyma
Yarım su bardağı piriç
3 adet orta boy soğan
1 adet orta boy domates
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
Yeteri kadar sıcak su
Karabiber

Pazıları yıkayıp, kaynar suya batırıp, çıkarın. Kıyma, piriç, kıyılmış soğan ve domatesi, ince kıyılmış sarımsak ve maydanozu, nane, karabiber ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Pazı yapraklarına yeterli miktarda harç koyup, çok sıkı olmayacak şekilde sarıp, tencereye yerleştirin. Sarmaların üzerini geçecek kadar sıcak su koyup pişirin.