



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI SARMASI

2 bağ pazı
İç harcı için:
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kuru fesleğen
1 çay kaşığı zeytinyağı
500 gr dolmalık kıyma (orta yağlı)
1 çay kaşığı pirinç
2 adet kuru soğan

Öncelikle, pazıları yıkayalım, saplarını keselim ama atmayıp, bir kenarda bekletelim. Pazı yapraklarını bol tuzlu suda 1 dakika kadar haşlayıp, çıkaralım. Başka bir kaptaki dolmanın harcını hazırlamaya başlayalım. Bunun için soğanı, yemeklik tavla zarı gibi doğrayalım. Pirinci, ince kıyılmış dereotunu, ince kıyılmış maydanozu, kuru fesleğen, zeytinyağı, tuz ve karabiberi de serpiştirerek ilave edelim. Tüm bu malzemeye kıymayı ilave ederek iyice karıştıralım, yoğuralım. Pazı yapraklarını büyüklüklerine göre ikiye ya da üçe bölerek içlerine kıymalı harçtan 1 tatlı kaşığı kadar koyarak, rulo şeklinde, dolma gibi saralım. Tenceremizin en altına kestiğimiz sapları dizelim, üzerine de dolma sarmalarını yerleştirelim ve 2 su bardağı su ile salçayı karıştırıp, tencerenin kenarından ekleyelim. Tereyağını da fındık büyüklüğünde parçalara bölerek dolmaların üzerine koyalım ve 30 dakika kadar, orta ısıda ateşte pişirelim.



Fotoğraf "sofa" tarafından gönderildi. 28.05.2019