



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZI SARMASI

- 1 demet pazı
- 100 gram orta yağlı kıyma
- 1 küçük soğan
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- ¼ demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kuru nane
- tuz, karabiber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Pazıları yıkayın. Herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, damarlı saplarını atın. Soğanın kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Pirinç yıkayın ve süzün. Salçayı yarım fincan ılık suda eritin. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın ve yapraklarını ince ince kıyın. Kıyma, soğan, pirinç, salça, maydanoz, nane, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı su ve yağı karıştırın ve yoğurun. Karışımdan alarak herbir pazı yaprağının alt kısmına koyun. Kıvrarak muska gibi sarın. Açılacak kısmı alta gelecek şekilde küçük bir tencerenin dibine dizin. Sarma işlemi bitince üzerlerine porselen bir tabağı ters çevirerek koyun. Bir bardak sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sonra kısarak 30 dakika ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz sofraya yanında yoğurt ile getirebilirsiniz

[ML® Soğan Sarması için tıklayın](#)

