



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZI SARMASI

Oktay Usta

1 demet pazı  
2 su b. pirinç  
1 havuç  
2 köz kırmızı biber  
1 kase kornişon turşu  
1 limon  
Zeytinyağı  
Tuz  
Su

Pirinci iyice yıkayıp süzüyoruz. Tencerede pirinci haşlıyoruz. Pirinç haşlanınca süzüyoruz ve soğutuyoruz. Bir karıştırma kabına alıyoruz.

Havucu rendeliyoruz ve az yağda hafif soteliyoruz. havucu da pirincin üzerine katıyoruz. Közlenmiş kırmızı biberi ve dereotunu küçük küçük doğrayıp ekliyoruz.

Kornişon turşuyu da doğrayıp ilave ediyoruz. Limonunu sıkıyoruz. Zeytinyağını döküyoruz. Tuzunu atıyoruz. Harcı karıştırıyoruz.

Pazıları kaynamış suya batırıp çıkarıyoruz ve soğuk suya alıyoruz. Bir tepsi boyunda yağlı kağıt kesiyoruz ve tezgaha seriyoruz. Yanyana 4-5 pazıyı diziyoruz.

Kenarları birbirinin üzerine gelecek şekilde koyuyoruz. Uzunlamasına, pirinçli harçtan koyuyoruz ve yağlı kağıt yardımıyla rulo şeklinde sarıyoruz.

Ruloyu da dilimleyerek servis tabağına diziyoruz.