



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BİBERLİ PAZI SARMA

150 gram beyaz peynir
50 gram tulum peyniri
1 demet taze soğan
1 demet pazı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet nane
3 diş sarımsak
2 adet közlenmiş kırmızıbiber

Pazı yapraklarını 5 dakika kadar kaynayan suda haşlayıp hemen soğuk sudan geçirin. Taze soğanı, peynirleri ve naneyi de çok ince kıyın. İçine zeytinyağını döküp dövülmüş sarımsakla birlikte iç harcını oluşturun. Haşlanmış pazı yapraklarının içlerine bu peynirli karışımdan ve dilimlenmiş köz biberden yerleştirip börek sarar gibi sarın. İsterseniz bu şekilde ikram edin isterseniz de 15 dakika fırınlayıp servis yapın. Servis tabağına alıp üzerine limon sıkıp domateslerle süsleyip ikram edin.