



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PAZI SARMASI (FIRINDA)

1 demet pazı
2 adet yumurta
1 kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
q çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Sos:
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Pazı yaprakları sıcak suda 5-6 dakika bekletilir. Sonra damarları kesilerek ikiye bölünür. Peynir rendelenir, maydanoz, nane kıyılır. Sıvıyağ ve tuz eklenir karıştırılır. Pazı yapraklarının kenarına iç konur kenarları katlanır ve rulo yapılır. Bir fırın kabına dizilir. Sos malzemesi karıştırılır. Dolmaların üzerine gezdirilir. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.