



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PAZI SARMA

150 gram beyaz peynir

50 gram tulum peyniri

1 demet taze soğan

1 demet pazı

Yarım ay bardağı zeytinyağı

Yarım demet nane

3 diş sarımsak

Pazı yapraklarını 5 dakika kadar kaynayan suda haşlayın, hemen soğuk sudan geçirin. Taze soğanı, peynirleri ve naneyi de çok ince kıyın. İçine zeytinyağını döküp dövölmüş sarımsakla birlikte i harcını oluşturun.

Haşlanmış pazı yapraklarının ilerine bu peynirli karışımdan börek sarar gibi sarın. İsterseniz bu şekilde ikram edin isterseniz de 15 dakika fırınlayıp servis yapın. Servis tabağına alın, üzerine limon sıkıp domateslerle süsleyip ikram edin.