



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEZİK SARMASI (NEVŞEHİR)

İnce doğranmış kuru soğan sıvıyağda pembeleştirilir, pirinçler eklenir, 2-3 dakika kavrulur. Tuz ve su ilavesiyle suyunu çekene kadar pişirilir. İnce doğranmış maydanoz, nane ve baharat ilavesiyle demlendirilir. Pezikler içle birlikte asma yaprağı sarar gibi sarılır, tencereye dizilir, su eklenir. Üzerine kapak veya tabak konularak 40 dakika kadar pişirilir.
