



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARAY USULÜ KUZU ETLİ PAZI SARMASI

Malzeme:

1 bağ pazı

1 lt su

500 gram yağsız kıyma

2 çorba Bizim Kırık Pirinç

1 adet domates

2 adet soğan

50 gram Teremyağ

1 tatlı kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

2 dal maydanoz

Tuz, karabiber

Pazıyı temizleyip tuzlu suda diri kıvamda hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Kıymayı bir kase içerisine alıp sırasıyla doğranmış soğan ve maydanoz, tuz, karabiberi ilave edip yoğurun. Karışıma pirinç ve küp doğranmış domatesi ilave edin. Harcı pazı yapraklarının içine koyup sarın. Diğer soğanı ince bir şekilde doğradıktan sonra bir tencereye yayın. Sarmaları tencereye dizin. Üzerine çok az sıvıyağ, Teremyağ ve su ilave edin. Kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin. İsteğe göre süzme veya tava yoğurdu ile servis yapın.