



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PAZI SARMA

Malzemeler:

Yarım demet pazı
250 gram bezelye
Yarım kase mısır
Yarım su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 limon kabuğu rendesi
Yarım demet taze soğan
Yarım demet dereotu
1 su bardağı su
Tuz karabiber

Hazırlanışı:

Pazıları yıkayıp, sert kısımlarını kesin. Her yaprağı tek tek sıcak suya batırıp, çıkarın. Kağıt peçete üzerinde süzölmeye bırakın. Pirinci diri haşlayıp, süzün. Soğanları soyup ince ince kıyın. Sıvı yağın içine soğanı ilave edip, biraz kavurun. Bezelye, limon kabuğu rendesini ekleyin. Ateşten alıp pirinç, dereotu ve mısırı ilave edin. Hazırladığınız pirinçli karışımı pazı yapraklarının üzerine paylaştırın, rulo şeklinde sarın. Tuz, karabiber ve üzerini örtecek kadar sıcak su ilavesiyle, kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin. Sıcak ya da soğuk servis yapabilir, sarımsaklı yoğurdu sos olarak kullanabilirsiniz.
