



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇGEN PAZI DOLMASI

<https://migros.com.tr>

2 bağ pazı
150 piriç
500 gr. kıyma
60 ml. ayçiçeği yağı
20 ml. domates salçası
2 adet kuru soğan
1/2 demet maydanoz
15 gr. kuru nane
Yarım limon suyu
Paprika
Tuz
Karabiber
Yarım bardak sıcak su

Tencerede kaynayan suya pazı yapraklarını ekleyip 1 dakika sonra çıkarın ve soğuk suya koyun. Haşlanan yaprakların ortasındaki sert kısmı bıçak yardımıyla ezin. Ardından zeytinyağında ince kıyılmış soğanı kavurup içine ince kıyılmış maydanozu ekleyin. Sonra piriç, limon suyu, domates salçası, nane ve baharatları ekleyip karıştırın ve sıcak su ekleyip pişirin. Soğuduktan sonra, En son kıymayı ekleyip, karıştırın. Pazı yapraklarının içine dolma içeriğini ekleyip üçgen şeklinde sarın. Tencereye dizilen sarmaların üzerine çok az zeytinyağı gezdirin, üzerine kabarmaması için ağırlık olarak tabak kapatılır ve üzerine çıkacak kadar su eklenip pişmeye bırakın. Yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

