



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PAZI SARMASI

Taze pazı yaprağı
Yarım kilo pirinç
5 adet kuru soğan
1 su bardağı kuş üzümü
1 yemek kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 vay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı tuz
4 su bardağı sıcak su
Vişne
Zeytinyağı
Limon suyu

Soğanı küçük doğrayıp derin bir tencerede karamelize olana kadar kavurun.
Yaklaşık 15 dakika suda bekletilmiş ve yıkanmış pirinci de üzerine ekleyip kavurmaya devam edin.
Ardından bütün baharatları ekleyip karıştırıyoruz.
Daha sonra sıcak suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın.
İç harcı 15 dakika kadar pişirin.
İç harç pişerken pazı yapraklarını güzelce yıkayın.
Yıkadığınız pazıları kaynamış suda 30 saniye haşlayıp soğuk suya çıkartın.
Pazı yaprağının ortasındaki sert dalı kesip iç harcı içine doldurun.
Her dolmanın içine 2 adet vişne ekleyip sarın.
Fırın tepsisinin altına parçalanmış pazı yapraklarını koyun.
Üzerine sarmış olduğunuz pazı dolmalarını dizin.
Üzerine 1 su bardağı limon suyu ve 1 su bardağı normal su koyup alüminyum folyo ile kapatıp fırında 40 dakika kadar pişirin.

