



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PAZI DOLMASI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 - 3 demet pazı
1 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı bulgur
2 kuru soğan
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
Yarım demet maydanoz ve dereotu
1 tatlı kaşığı kuru nane, fesleğen ve reyhan
1 çay kaşığı kimyon
1 tutam yenibahar
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı sıcak su
2-3 diş sarımsak
Tuz

Pazılar yıkanıp sapları ayıklanır. İnce doğranmış soğan ayçiçek yağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine bulgur eklenir. Sonra salça ve sıcak su da ilave edilerek bulgur kısık ateşte biraz pişirilir. Daha sonra yıkanıp 10 dakika sıcak suda bekletilen pirinç eklenir. Diğer Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü de ilave edilerek karıştırılır. Pazılar kaynayan sıcak suya batırılıp hemen alınır. Soğuyunca istenilen şekilde göre sarılır ve tencereye dizilen sarmaların üzerine sıcak su eklenerek kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:80556 • adı:Zeytinyağlı Pazı Dolması (Ankara) • gönderen:angaralı • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:56