



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PAZI DOLMASI

2 demet taze pazu
600 gram pirinç (3 bardak)
4 adet soğan
1 bardak zeytinyağı
1 limon
Dereotu

Pazıları suda az haşlayıp saplarını ayıklayın. Yapraklarını alın. Dereotunu pilava karıştırın. İç pilavı yapın. Dolmalara yaptığınız gibi pazıları doldurup tencereye dizin. Yağını, tuzunu, az suyunu, limonu da katın. Altını hafif yakın. 35 dakikada hazırdır. Soğutup servis yapın.
