



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PAZI SARMA

Malzeme:

1 demet pazı yaprağı
500 gr soğan
200 gr Bizim Mutfak Baldo pirinç
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı Karabiber
1 çorba kaşığı nane
200 gr Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz

Soğanları piyazlık doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye alıp soğanları kavurun. Tencereye pirinci, baharatları ve tuzu ilave ettikten sonra kavurmaya devam edin. Tencereyi ocaktan alıp tencerenin kapağı kapalı olarak 1 saat dinlenmeye bırakın. İç malzemesi soğurken pazı yapraklarını kaynar suda haşlayın. Pazı yapraklarının sularının süzülmesi için süzgeçte bekletin. Hazırladığınız iç harcıyla pazı yapraklarını sarın. Dolmaları tencereye dizin. Su eklemeyen üzerine zeytinyağı ve tuz gezdirin. Kısık ateşte pişirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra servis yapın.