



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PAZI SARMASI



2 Kg. pazı
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
4 Adet kuru soğan
2 Kahve fincanı pirinç
250 Gr. kıyma
7 - 8 Dal dereotu
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
7 - 8 Dal maydanoz
2 Su bardağı et suyu

- # Pazıların sapları kesilir, bol kaynar suda 1 dakika haşlanır, soğutulur.
- # Pazı yapraklarının ortasındaki damarlı kısım çıkarılır ve eninden ikiye kesilir.
- # Bir tencereye yağın yarısı (3 kaşık) alınır, yemeklik doğranmış soğanla biraz kavrulur, üzerine kıyma, tuz, karabiber konur, biraz pişince de pirinç eklenir. Yarım su bardağı su konur.
- # Malzemeler yarım pişince ince kıyılmış dereotu ve maydanoz eklenip orta ateşli ocağın altına alınır.
- # İç soğuyunca yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, pazı yaprağının ortasına konup, asma yaprağı sarması gibi sarılır, tencereye dizilir.
- # Bütün yapraklar sarıldıktan sonra üzerine kalan yağ (3 çorba kaşığı) ve 2 su bardağı et suyu konur.
- # Orta ateşli ocağın altına 45 dakika pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Pazı sarması asma yaprağı sarmasına göre daha kalın sarılabilir.