

Firinda Pazi Sarmasi

Malzemeler

1 demet pazi
Yarım su bardagi zeytinyagi
1.5 su bardagi pirinc
2 orta boy sogan
1 havuc
1 tatli kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
Yenibahar, tarcin, karabiber
1 cay bardagi nar eksisi
1 cay bardagi rendelenmis kasar peyniri
1/4 demet maydanoz, dereotu, nane

Yapilisi

Sogan ve havuc rendelenip zeytinyagi ile kavrulur. Uzerine pirinc eklenip karistirildiktan sonra 1 cay bardagi sicak su ve baharatlar eklenir. Suyunu cekene kadar pisirilir. Tencere ocaktan alinip nar eksisi, ince kiyilmis dereotu, maydanoz ve nane eklenip karistirilir. Pazi yapraklari kaynar suya batirilip soguk suya aktarilir. Pazi yapraklarinin kalin saplari kesilir. Pazi yapraklari 2 kat ust uste yerlestirilerek dikdortgen sekli verilir. Pazi yapraklarinin uzerine once pirinc karisimi daha sonra kasar peyniri rendesi yayilir. Pazi yapraklarinin kenarlari ice catlanarak rulo seklinde sarilir. Rulo once yagli kagida daha sonra alüminyum folyoya sarilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda 30-35 dakika pisirilir. Dilimlenerek haslanmis brokoli ve havuc ile servis yapilir.