

Pazi Sarmasi

Malzemeler

2 demet pazi
2 su bardagi pirinc
4 sogan
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
1 tutam taze nane
2 corba kasigi salca
Tuz
Su
Zeytinyagi

Yapilisi

Pazilari saplarindan tutup kaynar suya daldiriyoruz. 1-2 dakika suda bekletip cikariyoruz ve soguk suya sokuyoruz. Saplarini keserek yapraklarini suzduruyoruz. Soganlari yemeklik dogruyoruz. Tavaya zeytinyagi dokuyoruz ve soganlari yari kivamda soteliyoruz. Salcayi ilave edip kavuruyoruz.

Pirinci yikayip suzuyoruz ve ekliyoruz. Tuz ve karabiberi ekliyoruz. Isteye gore farkli baharatlar da kullanabilirsiniz. Biraz daha karistirdikten sonra altini kapatiyoruz. Maydanozu, dereotunu ve taze naneyi ince ince dogruyoruz. Ic harcın ustune yesillikleri koyup karistiriyoruz.

Soguyunca pazi yapraklarina harctan koyuyoruz ve sarıyoruz. Soganların birini yarım ay seklinde dogruyoruz. Sarmayı pisirecegimiz tencerenin zeminine sogani yayiyoruz.

Sardigimiz pazilari da tencereye diziyoruz. Ustune gezdirerek su ve zeytinyagi dokuyoruz. Uzerine bir yemek tabagi ceviriyoruz. Kapagini kapatarak pismeye birakiyoruz