

# Zeytinyağı Pazı Sarması

Toplam 107 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 15/10

Pazı yapraklarını sarımsarı pırlıncı iç harçla hazırlanan hafif zeytinyağlı.

## Malzemeler

- 2 demet Pazı
- 1.5 su bardağı Pırlıncı
- 2 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Pazı yapraklarını kaynar suda 20 saniye bekletip soğuk suya alın.
2. Pırlıncı, soğan, zeytinyağı salça, nane ve tuzu karıştırılarak hazırlayın.
3. Pazı damarlarını inceltip yapraklara iç paylaştırın.
4. Sarmaları gevşek sarımsarı pırlıncı şişince yapraklar patlamasın.
5. Tencereye dizip limonlu sıcak su ekleyin ve tabakla bastırın.
6. Sarmaları kısık ateşte 32 dakika pişirin.
7. Tencerede 15 dakika dinlendirip zeytinyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pazı yapraklarını kaynar suda 20 saniye tutun; fazla haşlanırsa sararken yırtılır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve maydanozla, oda sıcaklığında meze tabağında sunun.