



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Etli Pazi Sarması



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 demet pazı
- 350 g dana kıyma
- 1 su bardağı pirinç
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Sarımsaklı yoğurtla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Pazıyı hazırlayın:

- Yaprakları kaynar suda kısa süre yumuşatıp soğuk suya alın ve kalın damarlarını kesin.
-

2. Harcı karıştırın:

- Kıyma, pirinç, soğan, salça, maydanoz ve baharatları yoğurun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



3. Sarmaları hazırlayın:

- Harcı yapraklara paylaştırıp kenarları içe alarak küçük rulolar sarın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Tencereye sıkı biçimde dizip sıcak su ve zeytinyağı ekleyerek kısık ateşte pişirin.
-

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

>> **İpucu:** Pazıyı fazla haşlamamak sararken yırtılmasını ve rengini kaybetmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı