



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kıymalı Pazı Yemeği



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g dana kıyma
- 2 bağ pazı
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı pul biber
- 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 ılık veya sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Pazıyı hazırlayın:

- Sap ve yaprakları ayırıp iyice yıkayın ve doğrayın.
-

2. Kıymayı kavurun:

- Kıymayı soğanla birlikte suyunu çekene kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Yemeği kurun:

- Salça pazı saptarı piring ve sıcak suyu ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Yaprakları tamamlayın:

- Pazı yapraklarını katıp piring yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

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:** Pazı yapraklarını saptardan sonra eklemek ikisinin de aynı kıvamda pişmesini sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı