



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Pazı Sarması

Pazı Sarması



2 kq. Pazi  
6 Yemək qaşığı duru yağ  
4 Ədəd baş soğan  
2 Qəhvə fincanı düyü  
250 qr. Qiymə  
7-8 Dal dəre otu  
1 Çay qaşığı duz  
1 Çay qaşığı qara bibər  
7-8 Dal cəfəri  
2 Stəkan ət suyu

- # Pazıların sapları kəsilir, bol qaynar suda 1 dəqiqə xaşlanır, soyudulur.
- # Pazi yarpaqlarının ortasındakı damarlı qisim çıxarılır və enindən ikiye kəsilir.
- # Bir qazana yağın yarısı (3 qaşığı) alınır, yeməlik doğranmış soğanla bir az qovrulur, üzərinə qiymə, duz, qara bibər qoyulur, bir az bişincə də düyü əlavə olunur. Yarım stəkan su tökülür.
- # Ləvazimatlar yarım bişincə incə doğranmış dəre otu və cəfəri əlavə olunub orta atəşli ocaqdan alınır.
- # İç soyuyunca yarım qoz böyüklüyündə parçalar alınır, pazi yarpağının ortasına qoyub, asma yarpağı sarması kimi sarılır, qazana düzülür.
- # Bütün yarpaqlar sarıldıqdan sonra üzərinə qalan yağ (3 qaşığı) və 2 stəkan ət suyu tökülür.
- # Orta atəşli ocaqda 45 dəqiqə bişirilir. İsti xidmət edilir.

**Not:** Pazi sarması asma yarpağı sarmasına görə daha qalın sarıla bilər.