



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

Tərbiyəli Pazı Sarması

Terbiyeli Pazı Sarması



1 dəstə pazı (1 kq. qədər)
250 qr. orta yağlı qıyma
1 su stəkani düyü
7 - 8 budaq cəfəri
7 - 8 budaq şüyüd
1 Ədəd iri quru soğan
2 Diş sarımsaq
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Çay stəkani duru yağ
Yarım su stəkani su
Tərbiyəsi Üçün;
1 Su stəkani qatıq
1 Ədəd yumurta
Yarım su stəkani su

Pazılar yuyunur, sapaldaqları və damarları kəsilərək ayrılır. Qaynamaqda olan suda bir dəqiqə tutular və çıxardılar.

Pazılar soyuyarkən iç vəsait hazırlanır. İncə doğranmış quru soğan, yuyunmuş düyü, qıyma, döyülmüş sarımsaq, sous, duz, qara bibər, yarım su stəkani su, incə qıyılmış cəfəri və şüyüd qarışdırılır.

Soyuyan pazı yarpağı damarlı qisimi üstə gələcək şəkildə dəzgaha sərilər. Kifayət qədər iç qoyular, əvvəl kənarları dözər, sonra rulo edilərək sarılır.

Qucaqlamalar qazana düzülər, üzərinə duru yağ gəzdirilər, 1,5 su stəkani isti su tökülər, batıq atəşdə qapaqlı olaraq suyu yarıya enənə qədər bişirilər.

Bu vaxt qatıq, yumurta və yarım su stəkani su yaxşıca çırpılır, pazı qucaqlamasının üzərinə gəzdirilər, 5 dəqiqə daha bişirilər.

İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Pazı qısa müddətdə bişər. Bu səbəblə yarpaqları qaynar suyun içində çox tutulmamalıdır.