



Rotolamento di Pazu con Finutura

Terbiyeli Pazi Sarması



1 mazzetto di pazi (circa 1 kg.)
250 gr. carne macinata in garso
1 bicchiere di riso
7 - 8 rami di prezzemolo
7 - 8 rami d'aneto
1 cipolla grossa
2 spicchi di aglio
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchialino di sale
1 bicchierino d'olio vegetale
Mezzo bicchiere d'acqua
Per la finitura;
1 bicchiere di yogurt
1 uova
Mezzo bicchiere d'acqua

- # Le pazi si lavano, si tagliano i rani e i radici e poi si mettono nell'acqua bollente e poi si levano dopo.
- # Nel momento di freddamente delle pazi si preparano i materiali per interno. Cipolle tagliate, riso lavato, carne macinata, aglio pestato, salsa, sale, peperoncino, mezzo bicchiere d'acqua, aneto macinato e prezzemolo si mescolano.
- # Poi le foglie di pazi si mette sul tavolo sopra si mette dalla miscelata bbastanza, prima si piegano i finachi e poi si rotola dal alto al basso .
- # Dopo aver preparato si mettono nell'pentola. Sopra si mette olio d'oliva. Si mette 1,5 bicchieri d'acqua. Si cucinano sul fuoco basso finchè si succhia il liquido.
- # Yogurt si miscela con l'acqua insieme con uova poi si mette sopra la miscelata di pazu e si continua ancora per 5 minuti.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Pazi si cucina in tempo breve. Per questo motivo le foglie non si tengono molto nell'acqua bollente.