



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI PAZI SARMASI

2 orba kaşığı margarin
2 demet pazı yaprağı
1 su bardaę kuru bakla
1 su bardaę bulgur
1 orba kaşığı kuru nane
1 orba kaşığı salça
1 adet soęan
2 su bardaęı su
Tuz

Baklayı düdüklüde şeklini kaybedene kadar haşlayın. Soğanı küçük küp küp doğrayın. Bir tavada margarinini eritip soğanı soteleyin. zerine bakla, bulgur, nane, salça ve tuzunu ilave edip karıştırın. Pazı yapraklarını kaynar suda 3 dakika bekletip hemen alın. Damarlı kısmı ite kalacak şekilde i malzemeyi koyup sarın. Tencereye düzgün bir şekilde sıralayın. zerine 2 su bardağı suyu ilave edip kapağı kapaklı olarak 35 dakika pişirin.