



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU PAZI DOLMASI

- 20 Gr Sana Klasik
- 1 Biraz karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası
- 1 Çay Bardağı kıyılmış nane
- 1 Biraz Nane yaprakları
- 1 Biraz Kırmızı pul biber
- 0,5 Su Bardağı ince kıyılmış maydanoz
- 1,5 Su Bardağı sıcak su
- 0,5 Çay Bardağı zeytinyağı
- 2 Demet pazı
- 1 Diş sarımsak
- 3 Yemek Kaşığı nar ekşisi
- 1 Tatlı Kaşığı biber salçası
- 1 Su Bardağı ince bulgur
- 1 Biraz tuz
- 1 Biraz Nar taneleri
- 1 Adet soğan

Pazıların saplarını kesip yaprak kısımlarını kaynayan suda 2 dakika bekletin. Süzgece alarak suyunun süzdürün. Bulguru sudan geçirip bir kaseye alın. Sarımsak ve soğanın kabuğunu soyup rendeleyin. Salçaları, maydanoz, nane, zeytinyağı, tuz ve baharatları ekleyip iyice karıştırın. Pazı yapraklarını düz bir zemine serin. Kenar kısmına bir miktar bulgurlu karışımdan yerleştirip sarın ve tencereye dizin. Margarini ve suyu küçük bir kasede eriyinceye kadar ısıtın. Nar ekşisi ve tuzu ekleyip karıştırın ve dolmaların üzerine gezdirin. Üzerine küçük bir tabak kapatın. Tencerenin de kapağını kapatarak kısık ateşte 35 dakika kadar pişirin. Dolmaları servis tabağına dizin. Üzerine nar taneleri serpiştirip nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.