



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI SARMASI (FIRIN)

Malzemeler:

1 demet pazı
1 su bardağı bulgur
1 soğan
Dereotu
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Yapılışı:

Önce pazılar sıcak suda biraz bekletilir. Hafif yumuşaması sağlanır. Bu arada soğanlar ince ince doğranır. Bir karıştırma kabına soğan, dereotu ve bulgur konulur, (bulgur daha öncesinden sıcak suda bekletilip, yumuşamış olmalı. Sıcak suda bekletilen bulgurların suyu süzülerek kaba konulur. Karıştırma kabındaki malzemelere baharatlar da eklenerek bir iç hazırlanır. Yumuşayan pazıların içine bu iç malzemeden konur ve sarılır. Sarılan pazılar ters çevrililerek fırın tepsisine yerleştirilir. Pazıların üzerine tuz, 1 tutam şeker ve sıvıyağ gezdirilir. Biraz da su eklenerek fırına verilir.

[ML® Terbiyeli Pazı Sarması için tıklayın](#)