



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI TOPLARI

- 1 kilo pazı yaprağı
- 2 orba kaşığı domates salçası
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardağı ince bulgur
- 1 ay bardağı ceviz içi
- 1 adet yumurta

Öncelikle pazı yapraklarını sıcak suda 10 dakika haşlayıp soğuk suya bastırın. Bu arada bulgurun içine sıcak su ekleyip şişmesini sağlayın. Bulgur şişince içine yumurta ve ceviz içini ekleyin. İstedığınız baharatla tatlandırıp karıştırın. Bu harcı pazı yapraklarının içlerine doldurup top şekli verin. Daha sonra metal bir süzgecin içine yerleştirip buharda 10 dakika haşlayın. Bu arada tereyağını ve salçayı az suyla pişirip sos yapın. Tabağı yayın pazı topları ve rendelenmiş peynirle ikram edin.