



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI BAYAT EKMEK SARMASI

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

4 dilim bayat ekmek
1 bağ pazı yaprağı
1 kâse süzme yoğurt
Pul biber
Kekik
Tuz

Süzme yoğurdun içerisine pul biber, kekik ve tuz ilave edilip karıştırılır.
Pazı yaprakları temizlenip kaynayan suda haşlandıktan sonra buzlu suya çıkartılır.
Süzme yoğurdun içerisine bayat ekmekler ilave edilir.
Bu karışım pazı yapraklarının içerisine koyulup folyo kâğıdı yardımı ile rulo şeklinde sarılır.
Buzdolabında 1 saat dinlendirilip kesilerek servise sunulur.

Not: Arzuya göre domates sosla servis edilebilir.

