



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI PAZI SARMASI

2 demet pazı
1 su bardağı kuru bakla
1 su bardağı bulgur
1 adet soğan
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su

Bakla düdüklüde şeklini kaybedene kadar haşlanır. Soğan çok ince doğranır, üzerine diğer malzemeler katılır, karıştırılır. Pazı kaynar suda 3 dakika bekletilir hemen alınır. Damarlı kısmı içte kalacak şekilde malzeme konur ve sarılır, tencereye dizilir. Üzerine 2 su bardağı su konur, kapaklı olarak 35 dakika pişirilir.