



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGURLU PAZI

1 ay bardağı pilavlık bulgur  
1 demet pazı  
2 adet soğan  
1 orba kaşığı tereyağı  
3 orba kaşığı zeytinyağı  
400 gr. kıyma  
1'er tatlı kaşığı domates ve biber salçası  
2 diş sarımsak  
1 adet limonun suyu  
1/2'şer demet maydanoz ve dereotu  
2 su bardağı+1 çay bardağı su  
Kimyon  
Karabiber, tuz  
Nane ve pul biber

Pazıyı kaynar suda beş dakika haşlayın. Yağları karıştırıp rendelenmiş soğanı soteleyin. Kıymayı ekleyip suyunu salıp çekene kadar soteleyin. Salaları, dövülmüş sarımsağı, limon suyunu, tuzu, kimyonu, karabiberi, naneyi ve pul biberi katıp karıştırın. Yıkamış bulguru ve bir çay bardağı suyu katıp suyunu çekene kadar pişirin. Kırılmış maydanoz ve dereotunu ilave edin. Fırın kabına bir kat bulgurlu karışım, üzerine pazı yaprağı olmak üzere kat kat dşeyin. İki su bardağı sıcak suyu ekleyin. Yağlı kağıdı ıslatıp sıkın ve bulgurlu pazının üzerini rtn. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.