



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU PAZI SARMASI

<https://annevebebek.gov.tr>

1 demet pazı
250 gr pilavlık bulgur
375 gr dana kıyma
3 soğan
2 diş sarımsak
140 ml ayçiçeği yağı
40 gr acısız biber salçası
70 gr domates salçası
5 gr limon tuzu
Yarım limonun suyu
Tuz

Pazı yapraklarını yıkayın. Kalın damarlı yerlerini ve saplarını bıçakla kesin.

Bir tencerede 3 su bardağı su kaynatıp yaprakları 3-4 dakika haşlayın. Süzdükten sonra soğuk su dolu bir kabın içine alın. Soğanların kabuğunu soyup ince doğrayın. Başka bir kaptaki bulgur, dana kıyma, kıyılmış sarımsak, ayçiçeği yağı, acısız biber salçası ve domates salçası, tuz, karabiber, limon tuzu ve limon suyunu karıştırın.

Yaprağa bir miktar harçtan koyup kenarlarını hafifçe kapatarak sıkıca sarın. Diğer yaprakları da aynı şekilde sarın. Büyük bir tencerede su kaynatın. Üzerine süzgeç yerleştirin. Süzgecin içine pazı sarmalarını yan yana olacak şekilde dizin. Tencerenin kapağını kapatıp sarmaları buharda 25 dakika pişirin.

Sıcak servis yapın.

