



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULGURLU PAZI SARMASI

Malzemeler :

Pazı 2 Demet

Dolmalık kıyma 400 Gr

Bulgur 1 Çay Bardağı

Domates püresi 1 Çorba Kaşığı

Kuru soğan (orta boy) 2 Adet

Nane 1 Tatlı Kaşığı

Tuz, karabiber

Komili Riviera zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı

YAPILIŞI:

- 1- Pazı yapraklarının saplarını kesip yıkadıktan sonra sıcak suya koyup bir kaç dakika bekletin.
- 2- Dolmanın harcı için, kıyma, bulgur, domates püresi, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, nane ve Komili Riviera zeytinyağını karıştırıp yoğurun.
- 3- Pazı yapraklarının kalın damarlı kısımlarını çıkarın. Yaprakların büyük olanlarını ikiye bölün. Her yaprağın içine büyüklüğüne göre 1 veya 2 tatlı kaşığı harç koyup sarın.
- 4- Dolmaları yayvan bir tencereye dizin. Üzerine çıkacak kadar sıcak su, kalan Komili Riviera zeytinyağını ve tuz ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, önce hızlı sonra kısık ateşte suyu az kalıncaya kadar pişirin. Pazı dolmasını sarımsaklı yoğurt ile de servis yapabilirsiniz.