



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU PAZI SARMASI

2 Demet Pazı
500 gr Orta Yağlı Kıyma
2 Yemek Kaşığı Salça
Yarım Demet Maydanoz
2 Kahve Fincanı Pilavlık Bulgur
2 Adet Soğan
3 Yemek Kaşığı Margarin
Tuz
Karabiber

Bulguru yıkayıp biraz beklethin. Soğanı ve maydanozu ince kıyın. Büyükçe bir kasede bulgur, kıyma, maydanoz, soğan, salça, tuz, karabiber ve margarini katıp iyice yoğurun. Pazıların saplarını kesip kaynar tuzlu suda bir taşım kaynatıp süzün. Yapraklara yeteri kadar harç koyup sarın. Tencereye dizin. Üzerine bir tabak kapatın. 1,5 su bardağı sıcak su ekleyip önce harlı daha sonra da kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.



Fotoğraf "Yüksel Gürbüz" tarafından gönderildi. 03.06.2015