



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU PAZI TOPLARI

1 demet pazı
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı bulgur
4 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, pul biber
Sosu için: 2 adet domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
20 gram kaşar peyniri

Pazı yapraklarını 5 dakika haşlayın ve soğuk suya atıp çıkartın. Mercimeği tencereye koyup üzerini geçecek kadar su koyun. Mercimekler 5 dakika kadar pişirince üzerine bulguru koyun ve beraber 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve demlendirin. Bu arada maydanozu ve taze soğanları çok ince kıyın. Rendelenmiş sarımsağı, baharatları ve zeytinyağını koyup bu karışımı ikiye kesilmiş haşlanmış pazı yapraklarının içine yerleştirin. Her tarafını iyice kapatınca hafifçe bastırıp bir kenara koyun. Hepsini bu şekilde hazırlayıp bekletin. Sosu için tavada yağı ve sarımsağı biraz pişirin. Üzerine rendelenmiş domatesi koyup 5 dakika daha pişirin. Tuz ve bir tutam şekeri koyup tatlandırın. Bu sosu servis tabağına döküp üzerine pazı toplarını koyun. Servis yapmadan önce kaşar peynir rendesi koyup servis yapın.