



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ BULGURLU PAZI SARMASI

500 gram pazı yaprağı  
1 çay bardağı ceviz içi  
2 adet soğan  
1 demet taze nane  
1 demet maydanoz  
1 demet dereotu  
9 çorba kaşığı bulgur  
2 diş sarımsak  
Baharatlar

Soğanı rendeleyin. Bir kabın içine alın. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Bulguru, cevizi de içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. 5 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış pazı yapraklarının içlerine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tepsiyeye dizin. Üzerine de çok az su ekleyip 15 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp üzerine kıyılmış ceviz serpin ve sıcak olarak ikram edin.