



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU BULGURLU PAZI SARMASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet kuru soğan
- 0,5 Yemek Kaşığı Sosu için:Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 300 gr kıyma
- 1 Çay Bardağı sıcak su
- 4 Adet rendelenmiş domates
- 1 Çay Bardağı ince bulgur
- 1 Tutam taze nane
- 1 Demet pazı
- 2 Diş sarımsak
- 1 Tutam maydanoz
- 0,5 Çay Bardağı sıvı yağ

Sosu için, ayçiçek yağını ve margarini ısıtın. Yağ ısınınca rendelediğiniz sarımsağı, domatesleri ve salçayı ekleyip karıştırın. Üzerine 1 çay bardağı sıcak su ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Pazı sarması için derin bir kaseye ince bulguru, kıymayı, rendelenmiş veya çok ince doğranmış soğanı, sarımsağı, domates salçasını, ince kıyılmış maydanozu, taze naneyi, baharatları ve tuzu ilave edip iyice yoğurun. Pazıların saplarını yapraklarından kesip ayırın. Yapraklarını kaynayan suda 1 dakika bekletip hemen alın. Süzgeçte sularının süzülmesini sağlayın. Pazı yapraklarının uç kısımlarına hazırladığınız harçtan paylaşırıp sarın. Pişmekte olan sosun üzerine dizin. Sarmaların üzerine tabak yerleştirin ve kısık ateşte pişirin. Sarmaları servis tabağına sosu ile birlikte alın. Servis yapın.

