



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ PAZİ BORANI

Milli Eğitim Bakanlığı

300 gram parça et  
Tuz  
250 gram yağsız kıyma  
3-4 yemek kaşığı Sıvı yağ  
1 demet pazı  
1 su bardağı nohut  
2 su bardağı bulgur  
1 çorba kaşığı un  
Karabiber  
Pul biber  
Tarçın

Sıvı yağda etlerin altı üstü kızartılır.

Akşamdan ıslatılmış nohut (eğer nohut haşlanmışsa et piştikten sonra ilave edilecek) etlerin üzerine konup su eklenerek pişmeye bırakılır.

Pazı sapları doğranıp az su ile haşlanır.

Bulgur, kıyma, un, baharatlar ve suyla nohut büyüklüğünde köfteler hazırlanır.

Etlı nohut karışımı pişince üzerine haşlanan pazılar suyuyla konur.

Malzemelerin hepsi tuz da eklenerek iyice pişirilir.

Bulgur köfteleri ayrı bir yerde az sıvı yağda hafifçe kızartılır.

Büyük bir çukur kâseye etli-nohutlu-pazılı karışım boşaltılır, bulgur köfteleri ilave edilerek üzerine kırmızı pul biber konularak servis edilir.

