



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BULGURLU PAZI SARMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 demet pazı yaprağı
- 200 gram orta yağlı kıyma
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı erik kurusu
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Pazıları saplarıyla beraber önce kaynar suya sonra hemen soğuk suya batırıp çıkarın.

Kıyma ile soğanı bir kaşık zeytinyağı ile kavurun. Ocağın altını kapatın, hemen bulgur ile baharatları ilave edip karıştırın. Erik kuruları yumuşak olduğu için direkt ince ince doğrayın iç malzemesi ile birleştirin.

Pazıların saplarını kesip fırın kabının tabanına yerleştirin. Yaprakları iç malzeme ile tek tek sarıp sapların üzerine dizin. Üzerine salçalı sıcak su hazırlayıp dökün. Zeytinyağının yarısını da üzerinde gezdirin, önceden 200 derece ısınmış fırında 40 dakika kadar pişirin.

Taban kısmına yoğurt koyduğunuz servis tabağına alınca kalan zeytinyağını üzerinde gezdirin.

