



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI PAZI SARMASI

1 demet pazı
1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı tuzsuz lor
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr kaymak

Pazılar kısa süre haşlanır. İnce bulgurun üzerine 1 su bardağı ılık su eklenir. 10 dakika beklettikten sonra lor, tuz ve pul biber katılır. Pazı yaprakları boylamasına ikiye kesilir. Kenarına iç konur, iki yanı katlandıktan sonra rulo yapılır. Fırın kabına dizilir. Üzerine parça parça kaymak bırakılır. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.
