



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMİK SUYUNA PAZI SARMASI

400 gram kaburga kemiği
300 gram pazı yaprağı
250 gram yağlı kıyma
3 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
Yarım demet maydanoz
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı nane
1 adet limon
Tuz, karabiber
Kaynar su

Öncelikle kaburga kemiklerini bir tencerenin içinde 1 saat kadar haşlayın. Suyunu da dolmayı pişirmek için kullanın. Bu arada içi için gereken tüm malzemeleri bir kabin içine karıştırın. Pazı yapraklarını az miktarda haşlayın ve süzün. Kıymalı iç harçtan içine doldurup sarın. Tencereye önce kaburgaları dizin, üzerine dolmaları ve 2 su bardağı et suyunu koyup pişirin. Son anda üzerine limon ve nane karıştırıp dökün ve sıcak olarak servis yapın.

