



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PAZI

500 gr. köftelik koyun kıyması
1 adet yumurta
Yeterince tuz
1 adet hazır et suyu tableti veya 2 su bardağı et suyu
1/2 su bardağı yoğurt
1 kahve kaşığı kimyon, biber
7-8 iri pazı yaprağı
yenibahar
4-5 diş dövülmüş sarımsak
5 çorba kaşığı kırıntı beyazpeynir

YAPILIŞI:

Köftelik kıymaya, yumurta, kıyılmış nane, kimyon, yenibahar, tuz ve biber katıp iyice yoğurunuz. Yoğurduğunuz kıymadan küçük parçalar alıp ceviz büyüklüğünde top köfteler yapınız. Bu köfteleri pazı yapraklarına sarınız. Kaynar suda haşlayınız. Köfteler haşlanırken siz sosunuzu yapınız. Beyazpeynir parçalarını 1/2 su bardağı yoğurdu, et suyunda hafif ateş üzerinde ısıtarak eritiniz, içine tuz, biber, dövülmüş sarımsak, kıyılmış nane ilave ediniz. Boza kıvamına gelene kadar kaynatınız. Haşlanmış pazı sarmalarının üzerine dökerek sıcak sıcak ikram ediniz.
