



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIYMALI BAZLAMA

2 adet bazlama
2 orba kaşığı tereyağı
250 gr. kıyma
1 adet soğan
1 demet maydanoz
2 domates
4 adet sivri biber
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
Kimyon, karabiber, pul biber, tuz

Kıymayı tereyağında kavurun. İçine rendelenmiş soğanı ve domatesi ekleyip kavurmaya devam edin. Kıyılmış maydanoz ve baharatları ekleyin. Bazlamaları ikiye bölüp fırında kızartın. Servis tabağına alın ve üzerine bolca kıymalı harçtan dökün. Sarımsaklı yoğurdu da üzerine gezdirip servis yapın.