



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI PAZI

Ayşe Tüter

1 demet pazı
1 çorba kaşığı pirinç
1 adet soğan
3 dilim pastırma
Sıvıyağ
1 çorba kaşığı bulgur
Karabiber
Tuz

Pazıları sirkeli suda haşlayın ve suyunu sıkın. Tencereye sıvıyağ koyup kızdırın. İçine rendelediğiniz soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra haşlayıp küçük küçük doğradığınız pazıları ekleyin. Bulguru, pirinci, karabiberi ve tuzu ilave edin. En son küçük küçük doğranmış pastırmaları ekleyin. 1 çay bardağı su koyup kısık ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.