



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI BOHÇA

- 2 demet pazı (haşlanmış)
- 1 kg kuzu kuşbaşı (küçük doğranmış)
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
- ½ su bardağı bulgur (harcı için)
- ½ su bardağı mısır yarması (harcı için)
- ½ su bardağı mısır unu (harcı için)
- çay bardağı sıvıyağ (harcı için)
- ½ demet taze nane (kıyılmış)
- ½ demet maydonoz (süslemek için)
- Bir miktar dereotu (süslemek için)
- Bir miktar su (pişirmek için)
- Bir miktar sıvı yağ (pişirmek için)
- Bir miktar limon dilimi (süslemek için)

Hazırlanışı

1. Tencerede bir çorba kaşığı sıvıyağı kızartıp etleri kavurun.
2. Daha sonra içine mısır yarmasını, bulguru, mısır ununu, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi koyup bir taşım kavurun.
3. Ateşin altını kapatıp kıyılmış maydonoz ve taze naneyi ilave edip soğuması için yayvan tabağa alın.
4. Haşlanmış pazılara hazırladığınız harçtan koyun, kalınca sarıp tabağa alın.
5. Pazı bohçalarını tencereye dizin, dolmaların üzerine geçecek kadar su ve sıvıyağ ilave edin, tabağı kapatıp kısık ateşte pişirin.
6. Pazı bohçalarını tabağa alın, limon dilimi ve dereotu ile süsleyip servis yapın.