



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI SARMASI (MALATYA)

Müberra Süel

Pazı yaprağı
Köftelik bulgur
Un
Sıvı yağ
Domates salçası
Sarımsak
Yoğurt
Tuz

Sarma içi 1 ölçü köftelik bulgur, 2 ölçü un, tuz, çok az sıvıyağ ve suyla hamur gibi yoğrularak hazırlanır. Pazı yaprakları sıcak suyla çok az haşlanır. Yoğrulan iç yapraklara iki ucu açık şekilde sarılır. Tencereye dizilir ve haşlanır. Salça, yağ ve dövülmüş sarımsakla sos hazırlanır. Haşlanan sarmaların üzerine yoğurt ve sos eklenerek servis edilir.

Not: Sarmalar küçük boyutta olacak şekilde hazırlanır.

