



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZI SARMASI

- 1 demet pazı
- 2 bardak ince bulgur
- 1 ay bardađı irmik
- 1 avuç un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 3 diř sarımsak
- 1 kase süzme yođurt

Bulgur, irmik ve un sıcak su ile ıslatılır. Tuz ve biber eklenerek iyice yoğrulur. Pazıların sapları kopartılarak tek tek yıkanır. Sıcak suya batırılır. Herbir pazı sudan çıkarıldıktan sonra ortası alınarak ikiye bölünür. Yoğurduğumuz karışımdan birer parça alınarak yaprak sarması gibi sarılan pazılar, 1-2 yemek kaşığı yağ ve üzerine çıkacak kadar su konularak pişirilir. Piřince suyu süzülür ve daha yayvan bir kaba alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir. Küçük bir tavada kızdırılan tereyağına kırmızı biber ilave edilir ve bu karışım yoğurtun üzerine gezdirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.