



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI BURMA

3 yemek kaşığı yağ  
5 adet soğan  
5 yemek kaşığı yoğurt  
3 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
5 bağ pazı  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kasesi pirinç  
1 paket kuş üzümü  
1 paket dolmalık fıstık  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

1 yumurta sarısı, 5 yemek kaşığı yoğurt, biraz su ve sıvı yağ, 3 su bardağı un ile güzelce yoğurulur. İstenen kıvama gelen hamur dinlenirken, pazılar ince ince doğranır. Doğranan pazılar bir kase pirinçle haşlanırken, küp küp doğranan yağda kavrulmaya başlanır. Bu sırada haşlanan pazı ve pirincin suyu iyice süzülür. Suyu alınan pazı ve pirinçler soğanlara eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Kavrulmuş malzemeler bir kaba alınırken dinlenen hamur bezelere bölünür ve nişastayla açılır. Açılan yufkaların içerisine pazılı malzeme eklenir ve yuvarlanarak sarılır. Sarılma işleminin ardından yufka büzülerek fırın tepsisine yerleştirilir. Ayrılan tüm bezelere aynı işlem uygulanarak üzerlerine yumurta sarısı ve eritilmiş sana yağı sürülür. Isıtılan fırında pişirilir. Pazılı burma sunuma hazırdır.

