



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEZZİK CACIĞI (YOZGAT)

1 kilogram pezzik (pancar veya pazı yaprakları)  
200 gram kıyma  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay bardağı ince bulgur  
1 çay bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Pazı veya pancar yapraklarını bol su ile yıkayıp süzün.  
Tereyağını bir tencerede eritin ve küçük küçük doğradığınız soğanları ekleyin.  
Rengi değişene kadar kavurun.  
Üzerine kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.  
Ardından salçayı ilave edip karıştırın.  
Kıyma suyunu çekince sırasıyla pezzik yapraklarını, bulgur, tuz, karabiber ve suyu ekleyin.  
Kısık ateşte pişirin.

