



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ PAZI SARMASI

2 demet pazı  
1 su bardağı pilavlık bulgur  
1 adet kuru soğan  
2 su bardağı çökelek  
Yarım demet maydanoz  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tuz

Pazılar kaynar suya atılır, 3 dakika sonra alınır. Bulgur yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Soğan ve maydanoz ince doğranır. Bütün iç malzeme bir araya toplanır, yağ ve tuz eklenir karıştırılır. Pazı yapraklarının damarlı kısmı üste gelecek şekilde kenarına top yapılmış harç konur ve sarılır. Sarmalar yağlanmış fırın tepsisine tek sıra halinde dizilir. Üzerine süt ve 3 çorba kaşığı sıvıyağ gezdirilir. 200 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.

---