



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PAZI SARMA

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 1 demet pazı yaprağı
- 1 çay bardağı mercimek
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1 adet soğan
- 1 kase yoğurt
- 2 adet kesme şeker
- 3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı zerdeçal, kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondodan geçirerek inceltin. Mercimeği haşlayın. Soğanı ufak doğrayıp sıvı yağda kavurun. Karıştırma kabına bayat ekmek ufağını, haşlanmış mercimeği, kavrulmuş soğanı, şekeri, kırmızı pul biberi, zerdeçalı, bulguru karıştırarak köfte harcı yapın. Pazıları haşlayıp üzerine soğuk su dökün, rengi yeşil kalsın. İçine harçtan koyarak sarıp dolma yapın. Bir tencereye dizerek 15 dakika kısık ateşte pişirin. Servis tabağına alın. Sarımsaklı yoğurdu servis tabağının yanına ekleyin. Tereyağını eriterek içine naneyi serpin. Servis tabağının üzerine dökün. Servis yapın.

