

Pazi Sarmasi

Malzemeler

2 demet pazi

2 adet soğan

2 çay bardağı pilavlık bulgur

1 adet domates

1 tatlı kaşığı domates salçası

Zeytinyağı, tuz, karabiber

Sosu için:

1 adet domates

Su, tuz

Yapılışı

Öncelikle pazılarımızı sıcak suda haslayıp soğuk suyla iyice yıkıyoruz. Diğer tarafta bulgurumuzu yıkıyoruz ve kabımıza alıyoruz. İçine ince ince kıydığımız soğanı , rendelediğimiz domatesi, salcamızı, yağımızı ve baharatlarımızı koyarak harcımızı hazırlıyoruz. Pazılarımızı sarıp tenceremize diziyoruz. Ayri bir kapta domatesli sosumuzu hazırlayıp sarmaların yarısına gelecek kadar sostan koyuyoruz. Üzerine tabak kapatıp tencerenin kapagini da kapatarak pisiriyoruz. Afiyet olsun:)