

## Şef Vedat Başaran'ın Siyez Bulgurlu Pazı Sarması

### Malzemeler

- 500 gr siyez bulguru
- 1 demet reyhan
- 2 adet kuru soğan (ince kıyılmış)
- 50 gr biber salçası
- 2 gr karabiber
- 3 gr tuz
- 2 bağ pazı
- 200 gr yeşil erik
- 30 gr tereyağı
- 30 gr zeytinyağı

### Yapılışı

Siyez bulguru bir kaba konulup üzerini aşacak kadar ılık su ile ıslatılır. Ayrı bir kapta kuru soğan tuz ile ovulur. Biber salçası ve karabiber ilave edilip karıştırılır. Islatmış olduğumuz bulgur ve reyhan eklenerek iç malzeme hazır hale gelir. Pazı kaynar suda haşlanıp soğutulduktan sonra pazılara içi malzeme konularak tek tek sarılır tencereye dizilir. Üzerine yeşil erik konulur ( yeşil erik yoksa, ekşi kayısı veya ekşi kuru erik veya koruk taneleri kullanılabilir.), yağlar eklenip 1 su bardağı su ilave edildikten sonra kısık ateşte 40 dakika pişirilir.