

Artvin Cevizli Pazı Sarması

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~206 kcal

Açılış 15/10

Artvin cevizli pazı sarması pazı yaprakları bulgur ve cevizle doldurarak yayla mutfağında ekşilikle denge-
lenen hafif ama karakterli bir tencere yemeğine dönüşür.

Malzemeler

- 14 adet Pazı yaprağı
- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Pazı yaprakları 1 dakika sıcak suda yumuşatın.
2. Yaprakları soğuk sudan geçirip kalın damarları temizleyin.
3. Bulgur, ceviz ve ince doğranmış soğanla iç harcını hazırlayın.
4. Pazı yaprakları fazla doldurmadan sarı bulgur pişerken taşmasını önleyin.
5. Sarmaları limonlu suyla 20 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Tencerede 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcını çok sıkı doldurmamak pazıların pişerken daha düzgün sarı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon gezdirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş