

Erzurum Lor Dolgulu Pazı Sarma

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~196 kcal

Açılış 5/10

Erzurum lor dolgulu pazı sarma, paz yaprakları ve bulgurla sararak hafif ekşili, yumuşak ve paylaşılabilir bir tabak kurar.

Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 150 gr Lor peyniri
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

- Paz yapraklarını kaynar suda 1 dakika haşlayın ve soğuk suya alın.
- Pazı, yeşillik ve baharatları karıştırarak harc hazırlayın.
- Yapraklara harç koyup gevşekçe sarıncor pişerken sık sık sarıncorlaşmasını.
- Sarmaları tencereye dizin, az sıcak su ekleyin.
- Sarmaları 20 dakika kısık ateşte pişirin ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazıyı haşlamak sarıncorlaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarmaları tencereye dizin, yanına sarımsak, yoğurt ve pul biber koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt