

# Lorlu Pazı Kavurması

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 6/10

Artvin usulü lorlu pazı kavurması pazı soğan ve lorla kısık ısıda çevirerek kahvaltıda yeşil, doyurucu bir tava getirir.

## Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 150 gr Lor peyniri
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Soğanı ince halkalara doğrayın.
- Tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtın. Zeytinyağını ekleyin.
- Soğanı zeytinyağında 4 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
- Kıymalı pazı saplarını ekleyip 2 dakika kavurun.
- Pazı yaprakları ve loru katıp 5 dakika daha pişirerek servis edin.
- Kıvançlanırken servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.
- Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Pazı saplarını yapraklardan iki dakika önce tavaya almak sertlik farkını dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeğiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt