

Ordu Fındıklı Pazı Sarması

Toplam 62 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 34 dk

5 kişilik

Orta

~285 kcal

Açlık bar 5/10

Ordu usulü fındıklı pazı sarması pazı yaprakları pirinç, kavrulmuş fındıkla dereotlu içle zarif bir zeytinyağlı yataştır.

Malzemeler

- 2 demet Pazı
- 1 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Pazı yaprakları kaynar suda 40 saniye haşlayıp süzün.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Pirinç, kavrulmuş fındıkla dereotunu soğanla karıştırın.
4. Pazı yaprakları taze koyup ince sarın.
5. Tencereye dizip kısık ateşte 28-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pazıyı sarmak için yaprağı yumuşatılmalı ama rengini soldurmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş