

# Artvin Cevizli Pazı Sarması

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~206 kcal

Açılış 5/10

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 yapraklarını 1 dakika sıcak suda yumuşatın.
2. Bulgur, ceviz ve ince doğranmış soğanla iç harcını hazırlayın.
3. Yaprakları tencerede limonlu suyla 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcını çok sıcak buldurmamak pazı yaprakları pişerken daha düzgün sarı kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine limon gezdirerek 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş