

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

- Pazıları 1 dakika haşlayın.
- İç harcını hazırlayın. Pazı yapraklarına paylaştırın.
- Sarmaları 20 dakika pişirip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazıları haşlamak sarımsakla yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarmaları tuzun, yanına sarımsak, yoğurt ve pul biber koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt