

Lorlu Pazı Kavurması

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~168 kcal

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

- Soğan zeytinyağında 4 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
- Kıyılmış pazı saplarını ekleyip 2 dakika kavurun.
- Pazı yapraklarını lorlu katı 15 dakika daha pişirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt