

# Ordu Fındıklı Pazı Sarması

Toplam 62 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 34 dk

5 kişilik

Orta

~285 kcal

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

## 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

- Pazı yapraklarını kaynar suda 40 saniye haşlayıp süzün.
- Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Pirinç, kavrulmuş fındıkla dereotunu soğanla karıştırın.
- Pazı yapraklarını tencereye dizip üzerine karışımı koyup ince sarılsın.
- 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