

Zeytinyağı Pazı Sarması

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 15/10

Pazı yapraklarını sarımsaklı pırlıncı iç harçla hazırlanan hafif zeytinyağlı.

Malzemeler

- 2 demet Pazı
- 1.5 su bardağı Pırlıncı
- 2 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pazı yapraklarını kaynar suda 20 saniye bekletip süzün.
2. Pırlıncı, soğan, zeytinyağı, salça, nane ve tuzu karıştırın.
3. Yaprakları sarımsaklı pırlıncıye dizin, limonlu su ekleyip 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pazı yapraklarını kaynar suda 20 saniye tutun; fazla haşlanırsa sararken yitirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve sarımsaklı yoğurtla, oda sıcaklığında meze tabağında sunun.