ERİKLİ BULGURLU PAZI SARMASI

MALZEMELER
2 demet pazi
2 su bardagi bulgur
1 adet soğan
1 dis sarımsak
1 yemek kasigi salça
1 su bardagi zeytinyağı
nar eksisi veya limon
10 - 15 adet yesil erik
1/2 kg Yoğurt
tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Pazilarin yapraklarini kaynar suya çok az batirin sonra soguk suya alin. Biraz beklettikten sonra sudan çikartin. Diger tarafta bulguru çok az su ile islatin. Kuru soğani küp seklinde dograyin. Sarimsak, 1 kasik biber salçasi, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile birlikte yogurun. Sonra pazilari sararak tencereye dizin ve erikleri koyun. Nar eksisi veya limonu ekleyerek üzerini geçecek kadar sicak su ilave edip 20 dakika pisirin. Üzerine yoğurt dökerek servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4543 • adı:Erikli Bulgurlu Pazı Sarması • gönderen:aysel • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:32