



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LORLU PAZI SARMASI (ERZURUM)

Yarım kg lor
1,5 su bardağı pilavlık bulgur
2 baş kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su
2 demet pazı
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
Sarımsaklı yoğurt

Soğan ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine bulgur katılır. Biraz kavurduktan sonra üzerine 1 su bardağı su ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır. 20 dakika sonra lor katılır ve karıştırılır. Pazı yaprakları haşlanır ve kenarına iç konarak sarılır. Bir fırın kabına en fazla 2 kat olarak dizilir. Üzerine 1 su bardağı su eklenir. 190 derece fırına verilir. 20 dakika sonra fırından çıkarılır. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Sarımsaklı yoğurt eşliğinde servise sunulur.

[ML® Pazı Sarması için tıklayın](#)