YOĞURTLU PEYNİRLİ PAZI SARMASI

1 SU BARDAĞI PİRİNÇ
1/3 SU BARDAĞI BULGUR
100 GR BEYAZ PEYNİR
1 ADET YUMURTA
1 ADET KURUSOĞAN
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 TATLI KAŞIĞI KARABİBER
1 TATLI KAŞIĞI TAVUKOTU (KEKİK)
2 YEMEK KAŞIĞI SANA MARGARİN
1/2 BARDAK SIVIYAĞ
1 KASE YOĞURT

Pazılar yıkanır, ayıklanır ve 3-5 dakika tuzlu suda haşlanır.
Soğan küpküp doğranır ve bir tenceredeeritilen sana margarinle pembeleşinceye kadar kavrulur.
Pirinç ve bulgur eklenip kavrulur. Tencerenin altı kapatıldıktan sonra yumurta kırılır ve iyice karıştılırılır.
Peynir ve baharatlar eklenip tekrar karıştırılır.
Pazıların içerisine hazırlanan harçtan eklenip üçgen üçgen sarılır.
Hazırlanan pazı sarmalar tencerede 1 badak ve 1/2 badak sıvıyağlı suyla 10 dakika pişirilir.
İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek de servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:84243 • adı:Yoğurtlu Peynirli Pazı Sarması • gönderen:TemelReis • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:55