



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU PAZI SARMASI

LOR SARMASI HARCİ İÇİN

2 Demet pazı yaprağı

100 gr bulgur

100 ml sıcak su

100 ml süt

300 gr lor peyniri

2 adet kuru soğan

Tuz

½ demet maydanoz

1 adet kırmızı biber

1 tatlı kaşığı kuru nane

karabiber

2 yemek kaşığı SANA Klasik

SOSU İÇİN

1 su bardağı süt

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı SANA Klasik

Yaprakların saplarından 2 cm kalınlığında kesin. 2 dakika kadar kaynar suyun içinde bekletip yumuşatın.

Ardından soğuk suya alıp dinlendirin ve süzün.

Bulguru bir tencereye alın. Üzerine su, süt ve tuz ekleyerek suyunu çekene kadar kaynatın.

Şişmiş bulgurların içine; lor peyniri, eritilmiş SANA Klasik, ince kıyılmış kuru soğan, ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, biber ve baharatları ekleyerek karıştırın.

Yaprakların damarlı kısmı içe bakacak şekilde 3 çay kaşığı kadar iç harctan ekleyip yaprağı sarın. İri yaprakları iki veya üçe bölerek sarabilirsiniz.

Bir fırın kabına dizdiğiniz sarmaların üzerine süt, kıyılmış sarımsak ve küp doğranmış SANA Klasik ekleyin.

Borcamı bir yağlı kağıt ile sarın ve 180 C derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Limon dilimleri ve domates dilimleri üzerine sarmaları dizerek servis edebilirsiniz.

