



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ LORLU PAZI SARMASI

- 1 kg pazı yaprağı
- 1 su bardağı ince bulgur
- 4 adet orta boy patates (haşlanmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı (yumuşamış)
- 1 su bardağı lor peyniri
- 1 adet orta boy kuru soğan (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 kase sarımsaklı yoğurt

Pazı yapraklarını temizleyerek kaynayan suda 1-2 dakika bekletip süzün. Bulguru derin bir yoğurma kabına aktarın su bardağı sıcak suda 5 defaya kadar ıslatın. Üzerine; rendelenmiş soğan, haşlanmış patatesler, lor peyniri, tuz, karabiber ve yumuşamış tereyağı ekleyerek iyice yoğurun. Haşladığınız pazı yapraklarını ikiye ya da üçe bölerek hazırladığınız bulgurlu harçla dolma şeklinde sarıp 3 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine 2 su bardağı sıcak su gezdirip 175 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servise sunun.