



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU LABADA DOLMASI

250 gr margarin
200 gr bulgur
200gr lor
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
2 su bardagi su
2 demet labada

1 kase bulguru, 1,5 kase su ile pilav gibi pişiriyoruz. Tencerenin altını kapattıktan sonra, üzerine 1 kase loru ilave edip birbiriyle tamamen bütünleşene kadar yoğuruyoruz. Bu arada 2 demet labadayı 1-2 dakika şok haşlamaya tabi tutuyoruz. Bir kenara alıp sularının süzülmesini ve ılınmalarını bekliyoruz. Hazırladığımız harcı labadalara yaprak sarar gibi sarıyoruz. Sardığımız her parçanın, yemeklik hazırladığımız yaprak sarma ebatında olmasına dikkat ediyoruz. Sarılan labadalarısına yağlanmış tepsiye diziyoruz. 1 su bardağı su ilave edip 180 derecelik fırına atıp, 20 dakika kadar pişiriyoruz. Çıkar çıkmaz üzerine kızdırılmış sana yağı gezdirip, sıcak servis yapıyoruz. İsteğe göre yanında ayran servis edebilirsiniz.