



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOR DOLAMASI

250 gr. lor,  
3 adet yumurta,  
yarım kg. un,  
yarım su bardağından 1 parmak fazla zeytinyağı,  
yarım su bardağı su.

Kızartmak için:

Yarım kg. ayçiçekyağı.

Şurubu için:

1 kg. tozşeker,

1 limon suyu,

4 su bardağı su.

Önce tozşeker, limon suyu ve suyu kaynatın. Hazırladığınız şerbeti soğumaya bırakın. Unu, yumurtayı, suyu ve zeytinyağı karıştırıp, iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru 1 cm. kalınlığında merdane ile açın ve 10 cm. uzunluğunda, 5 cm. genişliğinde şeritler kesin. Bu şeritlerin içine lor peyniri koyup rulo haline getirin. Avuç içi yardımıyla yuvarlayarak uzun fitiller halinde gül şeklinde dolayın. Ayçiçek yağında kızartın ve daha önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şerbetin içine alın. Şerbeti iyice emdikten sonra servis yapın.

[ML® Lorlu Dolama için tıklayın](#)