LOR DOLMASI (BAYBURT)

https://karadeniz.gov.tr

Bulgur
Süt
Kuru soğan
Evelik
Tereyağı
Lor
Su

Bulgur bir tencerede suyu çekene kadar pişirilir. Bir tavada kuru soğan tereyağında kavrulur. Soğuyunca içine kuru soğan ve yeşil soğan doğranır. İçerisine lor peyniri de eklenerek iyice yoğrulur. Evelikler suda iki üç dakika haşlanır ardından soğuk suya batırılır ve şoklanır. Sudan çıkarılıp süzdürülür. Bir parça evelik alınır içine hazırlanan bulgurlu karışım konulur ve sarılır. Bir tepsiye dizilir. Üzerine tuz ve süt dökülür. Ocakta bir yirmi, yirmi beş dakika sütü çekene kadar pişer. Ocaktan alındıktan sonra üzerine erimiş tereyağı dökülür ve fırına verilir. Fırında üstü kızarana kadar pişirilir.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.07.2023

© lezzetler.com tarif no:154250 • adı:Lor Dolması (Bayburt) • gönderen:tahire 71 • indirme tarihi:27.04.2024 - 08:28