



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR DOLMASI (ERZURUM)

Pazı yaprağı

İçerik için:

200 gr. lor peyniri

1 su bardağı pilavlık bulgur

50 gr. kaymak

Tuz

Üzeri için:

Tereyağı

Yoğurt

Sarımsak

Bulguru iki su bardağı su ile pilav yapar gibi pişiriyoruz. Ilıdıktan sonra lor peyniri, kaymak ve tuzu ilave ediyoruz. İyice homojen olacak şekilde karıştırıyoruz. Pazıların yaprak kısımlarını sıcak suda biraz bekletip çıkarıyoruz. Pazı yapraklarına iç harcı koyup sarıyoruz. Fırın tepsisine dizip 15 dakika fırınıyoruz. Son olarak üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriyoruz. Dolmayı üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapıyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.01.2024