



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR DOLMASI (ERZURUM)

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pilavlık bulgur sıcak su ile demlenerek bulgur pilavı kıvamını alır. İçerisine lor peyniri ve kaymak konur. Haşlanmış evelik (ekşimsi yeşil yapraklı bitki) yahut pazı yapraklarına sarılan dolmalar tepsiye dizilir, üzerine yarım bardak kadar su dökülerek fırına verilir.

Kızaran dolmaların üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağı gezdirilip servis edilir.

