



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOR DOLMASI (ERZURUM)

Mustafa Masatlı

İç harcı için:

200 gr lor peyniri

1 su bardağı pilavlık bulgur

50 gr kaymak

Tuz

Pazı yaprağı

Üzeri için:

Yoğurt

Sarımsak

Tereyağı

Bulgur iki su bardağı suyla pilav yapar gibi pişirilir.

Piştikten sonra ılımaya bırakılır.

Sonra lor peyniri, kaymak ve tuz arzuya göre eklenir. İyice homojen olacak şekilde karıştırılır.

Pazıların yaprak kısımları alınıp sıcak suda az bekletilerek çıkarılır.

Bu iç harçtan koyulup sarılır.

Fırın tepsisine dizilir ve 15 dakika pişirilir.

Son olarak tereyağı kızdırılarak üzerine dökülür.

Sarımsaklı yoğurt hazırlanıp üzerinde gezdirilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 08.11.2024