



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR DOLMASI (ERZURUM)

MasterChef

Lor dolması için:
100 gram tereyağı
2 adet kuru soğan
1 tutam tuz
1 su bardağı pilavlık bulgur
1/2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı kaymak
2 su bardağı lor peyniri
1 demet pazı
1/2 çay bardağı su
8 çay kaşığı tereyağı
Lor dolması servisi için:
1 kase yoğurt

İlk olarak geniş bir tavada tereyağını eritip, ince doğranmış kuru soğanları ekleyin.

Soğanları tuzla birlikte yumuşayana kadar kısık ateşte kavurun.

Ardından bulguru ilave edip birkaç dakika kavurun.

Üzerine süt ve kaymağı ekleyin, karışımı iyice toparlanana kadar pişirin.

Harcı ocaktan alın ve bir kasede lor peyniri ile karıştırın.

Hazırladığınız bu karışımı soğumaya bırakın.

Pazı yapraklarının uzun saplarını kesin.

Yaprakları, kaynar ve bol tuzlu suda yaklaşık 1 dakika kadar haşlayın.

Haşlanan yaprakları hemen buzlu suya atarak şoklayın ve süzölmeleri için bir kenara bırakın.

Bu işlem, pazıların parlak ve canlı kalmasını sağlar.

Her bir pazı yaprağının parlak yüzeyi dışta kalacak şekilde, içine bir yemek kaşığı lorlu harç koyun ve sarma şeklinde sarın.

Pazı yaprakları büyükse, onları ikiye keserek sarma işlemini yapabilirsiniz.

Damarları kalın olan yaprakların damarlarını kaşıkla bastırarak düzleştirin ki sarma işlemi daha kolay olsun.

Hazırladığınız dolmaları sıkı bir şekilde fırın kabına dizin.

Üzerine küçük parçalar halinde tereyağı ekleyin ve 1 su bardağı suyu dolmaların üzerine gezdirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, dolmaların üzeri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Fırından çıkan lor dolmalarını sıcak olarak servis edin.

Yanında sade veya sarımsaklı yoğurt ile sunarak lezzeti artırabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180744 • adı:Lor Dolması (Erzurum) • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 01:20