



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZIYA SARILI LOR DOLMASI

Yarım kilo lor peyniri
1 demet pazı
2 su bardağı pilavlık bulgur
3 adet kuru soğan
1 tutam tarhun otu
3 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Tereyağı

İlk olarak pazı yapraklarımızı iyice yıkıyoruz. Sonra onları kaynar suyun içine atıp hemep çıkartıyoruz rahat sarabilmemiz için.

Sonra bir tavanın içine sıvı yağ koyup yemeklik doğradığımız soğanlarımızı kavuralım.

Diğer tarafta da bulgurumuzu süt ve suyu karıştıran tencerede pişirin.

Hepsinin işlemi bittikten sonra büyükçe bir tepsinin içine lorumuzu, bulgurumuzu, soğanımızı, tuzumuzu ve tarhun otunu ekleyip iyice yoğuyoruz.

Sonra istediğiniz şekli verip pazı yaprağına sarıp hafif yağlanmış olduğumuz fırın tepsimize diziyoruz.

Hepsini dizdikten sonra tereyağımızı bir cezvede eritiyoruz ve tepsideki dolmaların üzerinde gezdirip 250 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.