



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI LOR DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 500 Gram
Lor Peyniri 0.5 Kilogram
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Karabiber 1 Çay Kaşığı
Köftelik Bulgur 1 Su Bardağı
Sarımsak 2 Diş
Soğan 1 Adet
Pazı 1 Kilogram
Kaymak 5 Yemek Kaşığı
Reyhan 1 Yemek Kaşığı

Pazı yaprakları saplarından ayrılarak yıkanır. Kaynar suya batırılıp 2-3 dakika kadar haşlanıp çıkarılır ve bir kenarda bekletilir. Derin bir karıştırma kabında, lor peyniri, ince doğranmış soğan, 2 yemek kaşığı kaymak, ince bulgur, tuz, karabiber, kuru reyhan karıştırılarak yoğrulur. Pazı yaprakları bu harç ile dolma gibi sarılarak fırın kabına yan yana dizilir. Kalan kaymak ise dolmaların üstüne parça parça konulur. Dolmalara 1 bardak su ilave edilerek 175 dereceye ayarladığınız fırında 30-35 dakika kadar pişirilir. Servis edilmeden önce üzerine 2 diş sarımsak ezilerek yoğurda katarak elde ettiğimiz sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

