



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI LOR DOLMASI

1 kg. pazı  
150 gr. ince bulgur  
1/2 kg. taze lor peyniri  
1 adet soğan  
1/2 demet nane  
1/2 demet dereotu  
450 gr. yoğurt  
2 diş sarımsak  
Reyhan Karabiber  
Tuz

Pazı yapraklarını saplarından ayırıp sıcak suda blanşe edip süzün. Soğanı küp kesin. Dereotu ve naneyi saplarıyla incecik kıyın. Karıştırma kabında lor peyniri, bulgur, soğan, otlar, reyhan, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırarak harç elde edin. Pazı yapraklarına bu karışımı sarın. Fırın kabına dizin. Önceden 175° C'de ısıttığınız fırınızdaki 30-35 dakika pişirin. Sarmısağı ezin. Yoğurda karıştırın. Sıcak dolma ile servis yapın.

