



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR DOLMASI (DEMİRÖZÜ BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg. bulgur
1 lt. süt
3 adet kuru soğan
250 gr. taze soğan
750 gr. evelik
2 yemek kaşığı tereyağı
2 kg. lor
1 lt. su

Yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Bulgur ve tuz eklenip kavurmaya devam edilir.

Önceden hazırlanan süt ve su karışımı eklenir.

Bulgur, süt ve suyu çekinceye kadar pişirilir.

Pişen bulgur tencereden derin ve yayvan bir kaba alınır.

Ufak ufak doğranmış taze soğanlar ve lor eklenerek yoğrulur.

Yoğrulan iç malzemeden tutam halinde parçalar alınarak avuç içiyle sıkılır ve ufak parçalar halindeki eveliklere yanları açık kalacak şekilde sarılır.

Hazırlanan dolmalar fırın tepsisine dizilerek fırına verilir.

200 derecede kızarana kadar pişirilir.

Son olarak, kızaran dolmalar servis tabağında üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek sıcak olarak servise sunulur.

