

Diyarbakır Cevizli Lorlu Kuru Biber Dolması

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Orta

~164 kcal

Açılış 13/10

Diyarbakır cevizli lorlu kuru biber dolması kuru biberi lor ve cevizle doldurarak yoğun, hafif ekşi ve dokulu bir meze verir.

Malzemeler

- 12 adet Kuru dolmalık biber
- 250 gr Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kuru biberleri kaynar suda 6 dakika yumuşatıp süzün ve soğumaya bırakın.
2. Lor peynirini ceviz, sumak ve zeytinyağıyla ezmeden karıştırın.
3. Biberlerin içini lorlu harçla doldurun, ağzılarını taşmayacak şekilde açarak bırakın.
4. Dolmaları servis tabağına dizip üstlerine zeytinyağı gezdirerek soğuk sunun.

PÜF NOKTASI

Biberleri kısırlamak diri yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sumak serpimle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş