

# Erzurum Lor Dolması

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 16/10

Lor dolması pazı yaprakları, bulgur, soğan ve tereyağıyla doldurup yoğurtla sunan Erzurum ev yemeğidir.

## Malzemeler

- 24 adet Pazı yaprağı
- 350 gr Lor peyniri
- 0.8 su bardağı İnce bulgur
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Pazı yapraklarını kaynar suda 1 dakika soldurup soğutun.
2. Bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin.
3. Soğan tereyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Lor, bulgur, soğan ve karabiberi karıştırın.
5. Pazı yapraklarını fırça ile sarımsakla pencereye dizin.
6. Üzerine az sıcak su ekleyip 25 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Pazı sadece soldurmak sararken yitirmesini önlemek için sıcak su ekleyin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve kızgı tereyağıyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten