

Lorlu Biber Dolması

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~208 kcal

Açılış 5/10

Tekirdağ lorlu biber dolması biberleri lorlu pirinç harcıyla doldurarak hafif, otlu ve yaz sofraları için uygun bir dolma sunar.

Malzemeler

- 6 adet Dolmalık biber
- 150 gr Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Domates

Yapılışı

- Biberlerin kapaklarını kesin, çekirdeklerini temizleyin.
- Lor, pirinç veya bulgur, yeşillik ve baharat karıştırılarak harc hazırlayın.
- Biberleri harçla doldurun, üstte 1 parmak boşluk bırakarak harç taşmasın.
- Dolmaları tencereye dik dizin ve az sıcak su ekleyin.
- Dolmaları 20 dakika kısık ateşte pişirin.
- 10 dakika dinlendirip yoğurt veya domates sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Lorun fazla sulanmaması için iç harcın kıvamında bırakın.

SERVIS ÖNERİSİ

Lorlu biber dolmasını 11 tabakta dizip dereotlu lor harcın görünen yüzü üstte bırakın.

Alerjenler

Süt

Gluten