

# Ömir Meze) Esintili Zeytin Yapraklı Lor Sarma (Soğuk

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Orta

~98 kcal

Açılış 13/10

Ege k1y1s1yaz mezesi olarak yaygın olan zeytin yapraklı lor sarması, tencereye girmeyen soğuk bir meze geleneğidir. Salamura yaprak yumuşatılarak, dereotu sarımsak ve limonla harmanlanıp sarılır, buzdolabında dinlendirilerek servis edilir. Klasik Ayvalık Urla meze sofralarının vazir bir lokması.

## Malzemeler

- 18 adet Salamura zeytin yaprağı
- 200 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Taze maydanoz (opsiyonel)

## Yapılı

- Salamura zeytin yapraklarını sıcak suda 2-3 dakika yumuşatıp süzün; sap kısmını çıkarın.
- Lor kâseye alınince k1y1s1yaz dereotu, opsiyonel maydanoz, rendelenmiş sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi ekleyip çatala harmanlayın.
- Yaprağın pürüzsüz yüzü aşağıda olacak şekilde tezgâha açın geniş ucuna 1 tatlı kaşığı harç koyun.
- Altın harç üzerine k1v1yazları toplayıp sıkı rulo şeklinde sarın.
- Sarmaları kâseye sıktırın; üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve birkaç damla limon suyu gezdirin.
- Kâseyi streçle kapatıp buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin; aroma otursun, soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Salamura yaprak çok tuzluysa sıcak suda 4 dakika bekletip bir kez daha durulayın harç dengesi bozulmasın. Lor sulu geldiyse temiz tülbentle 10 dakika süzün; sarma açılmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne limon dilimi ve birkaç damla zeytinyağı gezdirip soğuk meze tabağında saklayın veya soğuk beyaz şarap yanındakram edin.

## Alerjenler

Süt