

Bayburt Lor Dolması

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 6/10

Bayburt lor dolması evelik yaprağı, lor peyniri, bulgur, kaymak ve tereyağıyla doldurup fırında pişirir.

Malzemeler

- 800 gr Evelik yaprağı
- 1 su bardağı Pilavlı bulgur
- 500 gr Lor peyniri
- 1 adet Kuru soğan
- 150 gr Kaymak
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Evelik yaprakları kaynar suda 1 dakika haşlayıp süzün.
- Kuru soğanı yemek kaşığı tereyağında 5 dakika kavurun.
- Bulgur, tuz ve 1.5 su bardağı sıcak suyu ekleyip 12 dakika pişirin.
- Lor peyniri ve kaymağı bulgurla harmanlayın.
- Harçtan yapraklara koyup sırtına böylece tepside açılmaz.
- Dolmaları yağlı tepsie dizip 180°C fırında 20 dakika pişirin.
- Kalan tereyağı eritip dolmaları üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Bulguru suyunu çekene kadar pişirin, lorla karışınca dolma sulanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt