

# 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 6 dakika haşlayıp süzün.
2. Lor peynirini ceviz, sumak ve zeytinyağıyla karıştırın.
3. Biberleri doldurup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri kızartmak diri yapılış için uygundur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sumak serpimle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş