

Erzurum Lor Dolması

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~198 kcal

Açılış 15/10

Erzurum lor dolması pazı yapraklarındaki sarımsakla sararak yapılan Doğu Anadolu'da özellikle özel gün sofralarında görülen zarif bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

Dış için

- 1 demet Pazı

İç için

- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan

Servis için

- 1 kase Yoğurt

Yapılışı

- Pazı yapraklarını 1 dakika haşlayıp süzün.
- Lor, yumurta ve ince doğranmış soğan karıştırılarak hazırlayın.
- Yapraklara iç koyup sarımsaklı dolmaları tencerede 20 dakika pişirin ve yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazı sadece 1 dakika haşlamak yaprakları sararken yitirmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta