

# Lorlu Biber Dolması

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~208 kcal

Açlık bar 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

1. Pirinci yıkayıp 10 dakika sıcak suda bekletin, süzdürün.
2. Lor peyniri, pirinç, dereotu ve rendelenmiş domatesi karıştırın.
3. Dolmalık biberleri iç harçla doldurup tencereye dizin.
4. Tabana biraz sıcak su ekleyin, dolmalar 30 dakika pişirin.
5. Biber dolmalarını servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lorun fazla sulanmaması için iç harçta biraz tuz ekleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak közlenmiş biber, üstüne tereyağında kavrulmuş fıstıkta servis edin.

## Alerjenler

Süt