

İzmir Lorlu Firik Dolma

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

İzmir lorlu firik dolma, biberleri lor ve firikle doldurarak Ege esintili hafif isli bir dolma hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Dolmalık biber
- 0.8 su bardağı Firik
- 150 gr Lor peyniri
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Firiği kaynar suda 8-10 dakika haşlayıp süzdürün.
- Lor peyniri, rendelenmiş domates ve zeytinyağı ile firikle karıştırın.
- Dolmalık biberleri iç harçla doldurup tencereye dizin.
- Tabana yarım bardak sıcak su ekleyin, dolmalar 25 dakika pişirin.
- Dolmalar 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiği önceden kısık ateşte haşlamak dolmada eşit pişme sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dolmaları 11 dilimleyin, yanına limon dilimi ve yoğurt koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt