

# İzmir Lorlu Firik Dolma

Toplam 46 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 5/10

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

## Yapılış

- Firiği 8 dakika haşlayın.
- İçi hazırlayarak biberlere doldurun.
- Dolmalar 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Firiği önceden kışlatmak dolmada eşit pişme sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk bekletip ertesi gün derin tabağa alıp üzerine taze fesleğen yaprağı ekleyerek servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten