

# Erzurum Tulumlu Lor Kavurması

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 16/10

Erzurum tulumlu lor kavurması lor ve tulumu tavada kısaca süre çevirerek doğu kahvaltılarında yağun peynir kokulu ve sıcak bir tabak kazandırır.

## Malzemeler

- 200 gr Lor peyniri
- 80 gr Tulum peyniri
- 15 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Tereyağı tavada eritin.
2. Peynirleri ekleyip 3 dakika çevirin.
3. Karabiber ekleyip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri çok yüksek ateşte tutmamak yağın ayrışmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tahta tepsiye yerleştirip bir sürahi portakal suyu ve karmaşık kane ekmek dilimleri ekleyin.

## Alerjenler

Süt