

# Zeytin Yapraklı Lor Sarma

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Orta

~98 kcal

Açılış 13/10

İzmir zeytin yapraklı lor sarma, lorlu içi salamura zeytin yaprağına sarılarak tuzlu, otlu ve küçük lokmalık bir Ege mezesi yapar.

## Malzemeler

- 18 adet Salamura zeytin yaprağı
- 200 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Salamura zeytin yapraklarını 2 dakika sıcak suda bekletip süzün.
- Lor peyniri, ince kıyılmış dereotu ve zeytinyağını bir kaptaki lorla karıştırın.
- Her yaprağın ortasına lorlu harçtan koyup küçük rulolar sarın.
- Sarmaları 10 dakika dinlendirip soğuk meze gibi servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yaprakları 15-20 dakika suda bekletmek fazla tuzu dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, tadı için çakıranın eklenmesi veya lavaş dilimleri koyun.

## Alerjenler

Süt