

Lor Dolmasi

Malzemeler

Yarım kg ince bulgur

1 soğan

150 gram tereyağı

2 yemek kaşığı sıvıyağı

1 yemek kaşığı salça

Yarım kg lor peyniri

4 demet pazı

Sos için:

1 çay bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı salça

Tuz, pulbiber

Yapılışı

İnce bulgur derin bir kaseye alınıp üzerini çok az geçecek kadar sıcak su ile ıslatılır.

Tereyağı ve sıvıyağı bir tavaya alınıp ısıtılır. Yemeklik doğranmış soğan ve salça eklenip kavrulur. Kavrulan soğanlı harc ve lor peyniri kabaran bulgura eklenir. Tüm malzeme iyice yogurulur. Pazılar yıkanıp haslanır. Suzulup soguyan paşı yaprakları iç harc ile sarılır.

Firin tepsisine dizilir. Sos için zeytinyağı, salça, tuz ve pulbiber karıştırılıp sarmaların üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pısrılır.