Bayburt lor dolması

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Evelik otu
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı
200 g	Soğan 1¾ adet
200 g	Bulgur 1¾ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
350 g	Su 1¾ su bardağı
1 kg	Lor peyniri
200 g	Kaymak
150 g	Su ¾ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Evelik yapraklarını kaynar suda bir taşım haşlayıp yumuşatın.
2. 10 g tereyağında soğanları kavurun. Bulguru ve tuzu ekleyin, suyu ilave edip suyunu çekene kadar kısık ateşte haşlayın.
3. Lor peynirini bir kaba alın, kaymağı ve haşlanmış bulgurlu karışımı ekleyip harmanlayın.
4. Karışımı sıkarak yapraklara sarın. Yağlanmış tepsiye düzgünce dizin.
5. Üzerine suyu ekleyip 180 °C fırında pişirin.
6. Servis yaparken kalan tereyağını eritip üzerine dökün.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 292 (Bayburtlu Kadınlar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği)
tatname.com/tr/tarif/bayburt-lor-dolmasi