



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## LORLU DOLAMA



2 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı zeytinyağı  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
2,5 su bardağı tuzsuz lor peyniri  
Şerbeti için:  
3,5 su bardağı toz şeker  
3,5 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

- # İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Toz şeker ve su kaynatılır. Kıvam almaya başlayınca ateş kısılır, limon suyu katılır. Birkaç dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Yoğurma kabına yoğurt, zeytinyağı, tuz ve yumurta konur. Malzeme pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Üzerine kulak memesi kıvamında daha sert kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 20-25 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde, merdaneyle 1 karış boyunda, 4 parmak eninde, oval şekilde açılır.
- # Hamurun yüzeyine yeteri kadar lor serpilir ve rulo yapılır. ( Lor peyniri tuzluysa bir gece önceden bol suya ıslatılır.)
- # Rulo önce hafif esnetilir, sonra bir ucu sabit tutularak diğer ucu etrafında dolandır.
- # Hazırlanan yaklaşık 40 adet lorlu dolama bol yağlanmış fırın tepsisine aralıksız dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Tatlılar pembeleşene kadar pişirilir.
- # Tepsi fırından çıkınca hemen tatlılara soğuk şerbet dökülür. Yaklaşık 4 saat sonra servise sunulabilir.

**Not:** Lorlu dolamada kullanılan yağ miktarı yarıya indirilerek hazırlanırsa kızgın yağda da kızartılabilir.