



Dolama Au Lor

Lorlu Dolama



2 œufs
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile d'olive
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
2,5 tasses de fromage de lor
Pour le sirop :
3,5 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
Jus d'½ citron

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bout, baissez la température, puis ajoutez du jus de citron. Laissez bouillir encore quelques minutes puis retirez du feu.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du yaourt, de l'huile d'olive, du sel et des œufs. Mélangez jusqu'à que le mélange devienne pur.
- # Ajoutez de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte molle. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 20-25 minutes.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'une noix. Ouvrez sur une surface farinée, à la taille d'un écart de doigt et à la largeur de 4 doigts en forme ovale.
- # Saupoudrez du fromage lor sur la surface de la pâte puis faites un rouleau. Si le fromage est salé, mouillez dès la veille.
- # Allongez le rouleau légèrement, puis tenez un bout mobile, et enroulez en tenant par l'autre bout.
- # Placez environ 40 pièces dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire.
- # A la sortie du four, versez rapidement le sirop froid puis servez 4 heures plus tard.

N-B; Si vous utilisez la moitié de l'huile pendant la préparation, vous pouvez faire cuire dans l'huile directement.