



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

LOR KÖFTESİ



1 su bardağı ince köftelik bulgur
1 su bardağı lor peyniri
4 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # İlk işlem olarak bulgurun üzerine 1 su bardağından biraz fazla ılık su eklenir. 10 dakika kadar bekletilir.
- # Bu arada soğan ve maydanoz ince kıyılır.
- # Bulgurun üzerine salça, toz biber, kimyon, tuz, karabiber ve tereyağı eklenir, kaşıkla iyice karıştırılır.
- # Sonra lor peyniri, maydanoz ve soğan katılır. Eller ara sıra ıslatarak bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Parmak şeklinde köfteler yapılır. Marul eşliğinde servise sunulur.

Not: Uzun süre yoğrulmasına rağmen köfte bütünleşmiyorsa az miktarda galeta unu da eklenebilir.