



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR MAHLUTU

THY Skylife

- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 dal biberiye
- ½ kg lor
- 3 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet limon
- 2 dal taze soğan
- 1 çay kaşığı tuz

Domatesi, çarliston biberi ve taze soğanı temizleyip yıkayın. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini ve suyunu çıkarın. Biberlerin saplarını ve çekirdeklerini temizleyin. Limonun kabuğunu rendeleyin. Bütün malzemeleri sırayla keskin bir bıçakla pirinçten biraz büyük ebatlarda doğrayın. İnce bir süzgece aktarıp yarım saat suyunun süzülmesini bekleyin. Soğanı bir tülbendin üzerine rendeleyin. Bir kaba lor peynirini, tuzu, pul biberi ve zeytinyağını aktarın ve iyice ezip karıştırın. Üstüne önce doğranmış malzemeyi, sonra da rendelenmiş soğanın suyunu ekleyin. Biberiyenin yapraklarını saplarından ayırıp olabildiğince küçük doğrayın ve karışıma ilave edin. İsteddiğiniz şekli vererek servis edin.

