LOR PEYNİRİ KÖFTESİ

Mahmut Nedim Bin Tosun Aşçıbaşı -1888

Malzemeler (4 porsiyon için)
Lor peyniri 600 gr.
Yumurta 3 adet
Un (1 su bardağı) 100 gr.
Zeytinyağı (1 çay bardağı) 100 gr.
Domates (küp doğranmış 1 adet) 100 gr.
Tane karabiber (1 çay kaşığı) 10 gr.
Biberiye (1 çay kaşığı) 5 gr.
Kırmızı pul biber (1 çay kaşığı) 10 gr.
Maydanoz ¼ demet

Peyniri ufalayın. Çalkalanmış 1 yumurtayı ve 50 gr. unu zeytinyağı hariç diğer malzemeler ile harmanlayıp parmak şeklinde köfteler yapın.
2 adet yumurtayı çırpın. Köfteleri önce unun geri kalanına, sonra yumurtaya bulayarak zeytinyağında kızartın.
Maydanoz döşenmiş tabakta servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39504 • adı:Lor Peyniri Köftesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:20