



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI PEYNİR KÖFTESİ

Elif Korkmazel

6 yaprak pazı
150 gram lor peyniri
1 çorba kaşığı çörek otu
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 dal taze nane
1 adet domates

Pazı yapraklarını 4 dakika tuzlu suda kaynatın sonra süzüp soğuk sudan geçirin. Pazıları tezgâh üzerinde düzgünce acın. İç malzemesi için ince kıyılmış nane ve peyniri çörek otu ile karıştırıp biraz zeytinyağı sürün. Hazır olan bu içi pazı yapraklarının içine kaşıkla koyup, top köfte şekline getirin. İstenirse susam veya kırmızıbiber serpip servis yapın.