



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KÖRMEN KÖFTESİ

1 Bağ Körmən (yabani sarımsak)

1 adet Yumurta

Un

Su

Tuz

100-150 Gr. Rende Taze Peynir

3 yemek kaşığı yağ

Körmenler yıkandıktan sonra çok ince kıyılır. Ayrı derin bir kapta un, su ve 1 yumurta çırpılır, bulamaç haline getirilip körmen ve peynir rendesi ile harmanlanır, hamur sıvık (civık) ve ince olursa iyi olur. Fırın güvecimiz yağlanır 1 cm geçmeyecek şekilde kabımıza yaydırılır. 200 derece fırında pişirilir, soğuk veya sıcak tüketilir.

Not: Körmen, sarımsağı andıran bir bitkidir. Kışın ilk aylarından başlayarak çalılıkların dip kısımlarında yetişir. Yeşil ince uzun yaprakları vardır. Kokusu da sarımsağı andırır. Anadolu'nun birçok yerinde yetiştiği bilinir. Ancak her yörede farklı şekillerde tüketilmektedir. Örneğin Van'ın meşhur otlu peynirinde kullanılan bitki körmendir. Diğer yörelerdeki tüketim şekillerinde baktığımızda da lezzet uyumu açısından peynir ile aralarında bir çekim etkisi olduğu söylenebilir.

