LOR PEYNİRİ KÖFTESİ

Kullanılacak melzeme (4 kişi için):
300 gram lor peyniri,
2 yumurta,
1 çorba kaşığı un,
1 çay kaşığı sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğu,
1 bardak zeytinyağı,
1 tatlı kaşığı toz şekeri,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:
Lor peyniri, un, toz şekeri, tuz, rendelenmiş limon kabuğu ve yumurtaları bir kâsede iyice karıştırarak hamur durumuna getirmeli. Dar ve derin bir tavaya zeytinyağı boşaltmalı. Yağ kızınca her defasında suya batırılmış küçük bir kaşıkla bu sulu hamurdan alıp yağın içine atmalı.
Böylece birer lokma gibi kabaracak hamurlar kızarıp pişince bir kevgirle bunları tavadan çıkarmalı ve servis tabağına almalı. Bütün köfteler pişince bunları sıcak sıcak servis yapmalı.

Not: İsteyenler lor peyniri yerine rendelenmiş kaşer peyniri de kullanabilirler.

ML® Lor Köftesi için tıklayın

ML® Lor Köftesi (görsel)

© lezzetler.com tarif no:12738 • adı:Lor Peyniri Köftesi • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:56