



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRİ KÖFTESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 2 su bardağı lor peyniri
- 2 adet yumurta
- 2 dilim bayat ekme (kabukları çıkarılmış, elde iyice ufalanmış olacak)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kızartmak için:
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı galeta unu
- Üzerine süslemek için:
- Yarım demet çok ince kıyılmış maydanoz
- Sos malzemesi için:
- 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 su bardağı domates püresi (veya 2 yemek kaşığı salça ve 1 su bardağı su)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tuz

Önce derin bir karıştırma kabının içinde lor peyniri, yumurta, ekme, tuz ve karabiberi karıştırarak iyice yoğurun. Bilye büyüklüğünde yani 1 santimetre çapında misket köfteler hazırlayın. Bir tavaya koyduğunuz sıvı yağ kızınca, galeta ununa iyice bulanmış peynirli köfteleri, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Delikli kepçeyle süzerek yağdan aldığınız köfteleri bir servis tabağına dizin. Sos için ufak bir tavaya zeytinyağı koyup, sarımsakları 1 dakika kadar kavurun. Domates püresi, nane ve tuz ekleyerek tatlandırduğunuz sosu 3-4 dakika kaynatın ve sıcak olarak köftelerin üzerine gezdirin. En sonunda kıyılmış maydanozla süsleyerek servise sunun.

