



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ KÖFTE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

200 gram lor peyniri,
2 yumurta,
2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan veya kaşar peyniri,
2 çorba kaşığı un,
1 tutam ceviz-i bevva,
1.5 litre et suyu veya tavuk suyu

Yapımı:

Yayvan hir porselen kâsede lor peynirini koyup iyice ezmeli. Buna rendelenmiş peynirle yumurtaları katmalı ve karışımı bir çatalla birbirine yedirirken ceviz-i bevvaıyla unu azar azar katmalı. Bunların yedirilmesi tamamlanınca fındık iriliğinde parçalar alıp yuvarlamalı. Et veya tavuk suyunu bir tencereye koyup kaynatmalı. Su kaynayınca köftelikleri içine atmalı ve 10 dakika kadar bunları pişirmeli ve çorba servis tabağına alıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Lor Köftesi için tıklayın](#)