



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI PEYNİR KÖFTE

6 yaprak pazı
150 gr. lor peyniri
1 çorba kaşığı çörekotu
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 dal taze nane

Pazı yapraklarını dört dakika tuzlu suda kaynatın ve süzüp soğuk sudan geçirin. Pazıları tezgah üzerinde düzgünce açın. İç malzemesi için ince kıyılmış nane, lor peyniri, çörek otu ve zeytinyağını karıştırın. Harcı pazı yapraklarının içine kaşıkla koyup top köfte şekline getirin. Üzerine susam serpip servis yapın.
