Polpetta di Lor

Lor Köftesi

1 bicchiere di bulgur fine
1 bicchiere di ricotta
4 cipolle
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio salsa di pepe
1 cucchiaino di peperoncino a rosso in polvere
Mezzo cucchiaino di sale

Primamente sopra di bulgur si mette un bicchiere d'acqua fresca e così si aspetta circa per 10 minuti.
in questo momento cipolla e prezzemolo si macinano infine.
Sopra di Borgo si aggiungono salsa peperoncino cumino sale pepe nero e burro si miscela bene con il cucchiaio.
Dopo si aggiungono ricotta prezzemolo e cipolle sì impastano bene finché miscelano tutti i materiali.
Si fanno le polpette forma di dito e si servirsi insieme con insalata.

Nota: Se non si miscelano tutti i materiali si può aggiungere poco pangrattato.