



## Kefta Lor

Lor Köftesi



1 tasse de boulgour fin  
1 tasse de fromage lor  
4 oignons verts  
½ bouquet de persil  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 cuillère à soupe de pâte de piment rouge  
1 cuillère à café de piment rouge moulu  
1 cuillère à café de cumin  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de sel

- # Rajoutez sur le boulgour, un peu plus d'une tasse d'eau. Laissez attendre 10 minutes.
- # Pendant ce temps, hachez finement les oignons et le persil.
- # Rajoutez sur le boulgour, de la pâte de tomate, du piment rouge moulu, du cumin, du sel, du poivron noir et du beurre. Mélangez avec une cuillère.
- # Rajoutez du fromage lor, du persil et des oignons. Pétrissez l'ensemble des ingrédients en mouillant les mains de temps en temps.
- # Faites des keftas en forme de doigts. Servez en compagnie de laitue.

N-B; Si le mélange ne se rassemble pas au bout d'un certain temps de pétrissage, vous pouvez rajouter de la chapelure.