



## 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 cucchianino di peperoncino a rosso in polvere  
Mezzo cucchianino 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.**