



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## EBEM KÖFTESİ (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Dana eti  
Soğan  
Yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Su  
Un  
Yağ

Et iki bıçakla elde kıyılarak kıyma haline getirilir. Rendelenmiş soğan, yumurta, tuz, karabiber ve bir bardak su konarak iyice karıştırılır. Sert bir hamur elde edilecek şekilde un ilave edilir. Bu hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler yapılır. Bezeler oklava ile 3-4 mm incelikte açılır. Önce yağsız tavada veya sacda hafifçe pişirilir. Sonra yağda kızartılır. Servis tabağına üst üste dizilir ve dörde bölünerek servis yapılır.