



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK KÖFTESİ

1 bayat ekmeğ  
1 su bardağı su  
100 gr sert beyaz peynir  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Kızartmak için sıvıyağ  
2 yumurta,  
tuz

Bayat ekmeği dilimleyip suyla ıslatın. Suyunu sıkarak ekmeği bir kaba alın. Beyazpeyniri ufalayın. Tuz, yumurta ve peyniri ekmeğe ilave edip iyice yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Ekmeğ köftelerini kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Sıcak olarak servis yapın.