



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TİROL KÖFTELERİ

(Semmelnödel)

6 yuvarlak sandviçlik ekmek
100 gram füme et (çemensiz pastırma veya salam da olabilir)
1 yumurta
2 çorba kaşığı un
1 bardak süt
1.5 litre et suyu (6 bardak)
Tuz

Sandviç ekmeklerini parçalara doğrayıp bir kâseye koymalı. Üzerlerine sıcak sütü dökmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Ekmek, sütü çekip soğuyunca buna yumurtayı, kıyılmış veya kıyılıncasına ince doğranmış eti, unu ve yeteri kadar tuzu katıp karışımı iyice yoğurup birbirine bağlamalı. Sonra bunları küçük parçalara ayırıp iki avuç arasında yuvarlamalı ve tuzlu kaynar suya atıp haşlamalı.

Haşlanmış köfteleri kevgirle tuzlu sudan çıkarıp iyice sürmeli ve kaynamakta olan et suyunun içine atmalı. Bir taşım birlikte kaynatıp ateşten indirmeli ve sıcak sıcak sunmalı.