



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KÖFTESİ

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeğ
- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 1 adet soğan
- 1 orba kaşığı un
- 1 adet domates
- 1 adet sivri biber
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği rondodan geçirin. Karıştırma kabındaki köftelik bulgurun üzerine 1 su bardağı su dkn. 15 dakika şişmesini bekleyin. Soğanı blenderdan geçirerek içine katın. Ekmek kırıntısını, unu ekleyin. Eğer az gelirse biraz daha su ekleyin. Baharatları ilave ederek iyice karıştırın ve yoğurun. Domatesi ve sivri biberi küp şeklinde keserek yağsız tavada eritmeden diri kalacak şekilde soteleyin. Servis tabağına dkn. Hamurdan ceviz büyüklüğünde koparıp elinizde yuvarlayın ve üstüne elinizde basarak yassı hale getirin. Kızgın yağda nl arkalı kızartın. Servis tabağındaki domateslerin üzerine dizin. Servise hazırdır.

