



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK KÖFTESİ

www.ekmekisrafetme.com

100 gr (4 dilim) bayat ekmek
200 gr kıyma
120 gr (1 adet) soğan rendesi
55 gr (1 adet) yumurta
50 gr (1/4) maydanoz
Kimyon, köfte baharatı, tuz

Bayat ekmekler kabukları alındıktan sonra ılık su ile ıslatılır. Ilık su ile ıslatılan ekmekler elle sıkılarak suyu süzöldükten sonra bir kaba alınır. Kıyma, soğan rendesi, kimyon, tuz, köfte baharatı ve maydanoz ıslatılmış ve süzölmüş ekmek içleriyle yoğrulup köfte şeklinde parçalara ayrılır. Köfteler kızgın yağda kızartılıp servise sunulur.

