



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BAYAT EKMEK KÖFTESİ

<https://ihe.com.tr>

1 adet bayat ekmek  
Yarım kalıp sert peynir  
2 baş soğan  
3 adet yumurta  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı pul biber  
Un veya galeta tozu

Su serpmek suretiyle nemlendirilmiş ve ufalanmış bayat ekmek, peynir ve soğan rendesi, üç yumurta ve diğer malzemelerle birlikte köfte olacak şekilde iyice yoğrulur. Yuvarlanarak şekillendirilen köfteler una veya galeta tozuna, en sonunda da yumurta akına batırılıp kızartılır. İstenirse sıcak, istenirse de soğuk servis yapılabilir.