



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK KÖFTESİ

1 bayat ekme
2 adet yumurta
4 orba kaşığı galeta unu
200 gram beyaz peynir veya kaşar peyniri
Yarımşar demet kıyılmış maydanoz ve dereotu
3-4 dal kıyılmış taze soğan
Tuz, karabiber, kimyon
2 adet kıyılmış kırmızı biber
2 su bardağı sıvıyağ

Bir adet bayat ekmeğı hafifçe ıslatıp elinizle ufalayın. Yumurta, galeta unu, ezilmiş beyaz peynir veya rendelenmiş kaşar peyniri, maydanoz, dereotu, soğan, tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı biberi iyice yoğurun. Harçtan yuvarlak toplar yaparak sıvıyağda kızartın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.