



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ ÇİĞ KÖFTE

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

6 dilim bayat ekmek
1 çorba kaşığı acılı biber salçası
½ bağ doğranmış maydanoz
1 adet soğan (çok incedoğranmış)
3 adet doğranmış yeşilsoğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 adet limon
2 çay kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı nar ekşisi
8 -10 adet göbek marulyaprağı
Tuz

Bayat ekmekler rondoda çok ince şekilde ufalanır.
Sarımsaklar çok ince doğranıp ezilir.
İnce ince doğranan kuru soğanlar tuz ile ovulur.
Tüm malzemeler karıştırılıp yaklaşık 30 dakika yoğrulur.
Marul yaprakları ile servise sunulur.

