



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL EKMEK KÖFTESİ

1 adet bayat ekmeğ
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Kızartma yağı

Ekmeğin kenarları alınır, parçalara bölünür. Üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, tuz, karabiber ve kimyon eklenir. Ekmeğin şeklini kaybedene kadar mıncıklanır. Sonra kıyma ilave edilir. 4-5 dakika yoğrulur. En son kıyılmış dereotu ve maydanoz eklenir. Kısa süre daha yoğrulur. Harçtan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Köfteler derin kızgın yağa atılır ve kızartılır.