



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMENLİ EKMEK KÖFTESİ

1 adet bayat ekmek
2 adet yumurta
1 adet orta boy patates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı çemen tozu
1 su bardağı lor
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Ekmeğin dış kabukları keserek alınır. Kabaca doğranır. Üzerine ince rendelenmiş patates, ezilmiş sarımsak ve yumurta iale edilir. Elle yoğrulur. Üzerine un, lor, çemen otu ve tuz ilave edilir. Biraz daha yoğrulur. Tavaya derin yağ konur. Kızınca kaşıkla harçtan alıp yağa dökülür. Altın rengi kızartılır.