



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK ARASI KÖFTE

1 adet ekmeğ
500 gram kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
3 dal maydanoz
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber, kekik
Kızartmak için sıvı yağ
Kızarmış patates ve turşu

Köfteyi yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan, galeta unu kıyılmış maydanoz ve ezilmiş sarımsağı iyice elinizle yoğurun. Bu harçtan küçük köfteler yapıp bol yağda kızartın. Kızarttığınız köfteleri de içleri oyulmuş ekmeğlerin içlerine paylaşın. Kızarmış patatesle, turşuyla köfterleri süsleyin. Ekmeği servis tabağı gibi kullanmak da çok sık oluyor. İstenirse salata da yanına koyabilirsiniz.

