



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ARASI KÖFTE

400 gr kıyma
2 adet soğan
2 dilim ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kekik ve karabiber
Tuz
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Diğer malzemeler
1 adet ekmek
2 adet domates
2 adet sivri biber

Köftesi için kıymayı derin bir kaba koyun, üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, kıyılmış maydanoz, kekik, tuz ve karabiberi koyun. En son ıslatıp suyunu sıktığınız ekmek içlerini ekleyin ve iyice yoğurun. Şekil verip 2 saat dinlendirin. Dinlenmiş köfte daha lezzetli olacaktır. Pişirirken ızgarada ya da az yağda tavada kızartın, sıcakken ekmek arasına koyun. Domates dilimleri ve biberlerle servis yapın.

