



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK KÖFTESİ

Elif Korkmazel

6 dilim ekme  
1 adet soğan  
1 çay bardağı süt  
2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı un  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
2 çorba kaşığı irmik

Ekme dilimlerini avucunuzda ovuşturarak ufalayın. Kuru soğanı incecik doğrayın. Süt ve yumurtayı iyice çirpın. Ekmekleri bu karışıma katın. Ekmekler sıvıyı iyice eminceye kadar bekletin. Daha sonra içine elenmiş un, tuz, karabiber, kimyon ve kıyılmış maydanozu katın. Çok sulu olursa iki çorba kaşığı irmik ilave edin. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizle köfte şekli verin, sıvı yağda kızartın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 23.11.2015