



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KÖFTESİ

1 bayat ekmek içi (ufalanmış)
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir
2 su bardağı sıvı yağ
1/2 çay bardağı kaşar
1 rendelenmiş soğan
1 çay bardağı mısır unu (galeta unu)
Bir demet maydanoz
Karabiber
Tuz
Kırmızı biber

Ufalanmış ekmekleri derin bir kaba koyun. Üzerine yumurta, soğan, maydanoz, peynir, yoğurt, un ve baharatları koyun ve yoğurun. 15 dakika dinlendirin ve ceviz büyüklüğünde parçalar alın yuvarlatın. Kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır sıcak servis yapılır.

[ML® Ekmek Köftesi için tıklayın](#)