



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK TOZU KÖFTESİ

1 adet ekmek
200 gr kıyma
2 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Bayat ekmek parçalara ayrılır ve mikserden geçirerek toz haline getirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz, rendelenmiş soğan, kıyma, karabiber, kimyon ve tuz konur. Bütünleşene kadar yoğrulur. İri köfteler yapılır. Kızgın yağda kızartılır.