



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKLİ KÖFTE

1 adet ekmek
Yarım kg kıyma
2 adet kuru soğan
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Un
Kızartma yağı

Ekmek içi suda bekletilir ve sıkarak alınır. Rende soğan, kıyma, kekik, karabiber, yumurta eklenir, yoğrulur. Cıvık bir harç olması gerekir. Bir tabağa un konur, kaşıkla köfte harcından unun üzerine konur ve oval şekil verilir. Sıvıyağda kızartılır.