



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ FORM KIZARMIŞ EKMEK İLE KABAKLI KÖFTE

1 paket ETİ Form Kızarmış Ekmek Dilimleri
4 adet kabak
200 gram taze lor peyniri veya yağı azaltılmış tuzsuz beyaz peynir
Yarım demet dereotu
4 sap taze soğan
Yarım demet maydanoz
2 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Kabaklar rendelenip süzölmeye bırakılır. Dereotu, maydanoz ve taze soğanlar incecik kıyılır. Peynir ezildikten sonra yumurtalar çırpılır ve tüm malzemeler karıştırılır. Tuz ve karabiber eklenir. ETİ Form Kızarmış Ekmek Dilimleri robotta çekildikten sonra kabaklı karışıma ilave edilir. Kaşık yardımı ile alınan köfte parçaları geniş bir tavada, ayçiçeğı yağında ya da isteğe göre zeytinyağında kızartılır. Tabağa dizilen kabaklı köfteler hem sıcak hem soğuk olarak servis yapılabilir.

