



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAKİR KÖFTESİ

- 1 adet bayat ekmek
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı un
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı sıvıyağ

Önce ekmeğin içini ufalayın içine soğan, maydanoz, rendelenmiş kaşar, yağ, yoğurt, yumurta, tuz ve baharatları ekleyin. İyice yoğurun. ellerinizi su ile ıslatarak harçtan parçalar alıp yassı köfteler hazırlayın. köfteleri unlayıp kızgın yağda alt üst ederek kızartın. Sıcak servis yapın