



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GREÇKA KÖFTE

1 su bardağı haşlanmış karabuğday
1 adet yumurta
1 su bardağı karabuğday ekmeği içi (Toz haline getirilmiş)
Yarım su bardağı rendelenip pişmiş havuç
Tuz
Karabiber
Pişirmek için:
1 adet çırpılmış yumurta
1 kase karabuğday unu
1 kase ekmek kırıntısı
Galeta unu

Tüm köfte malzemesini yoğuruyoruz ve köfte şeklini veriyoruz. Köfteleri önce una sonra çırpılmış yumurtaya ardından ekmek kırıntısına buluyoruz. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine alıp kızarana kadar önceden ısıtılmış fırında pişiriyoruz.