



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ BAYAT EKMEK KÖFTESİ

<http://www.ekmekissendikasi.org.tr>

1.5 su bardağı süt
4 adet yumurta
2-3 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
2-3 adet orta boy kuru soğan
2-3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet bayat ekmek
Yarım su bardağı haşlanmış doğranmış ıspanak
Sıcak su
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
4-5 dal maydanoz

Süt, yumurta, biraz un, tuz, karabiber birlikte çırpılır. Bir tarafta bekletilir. Diğer tarafta soğan ince ince doğranır; tereyağının birazı ile kavrulur. O da kenarda bekletilir. Bayat ekmekler küp kesilir. Kavrulmuş soğan ve sütlü yumurta karışımı katılarak yumuşatılır. Bütün malzeme karıştırılır. Haşlanan ıspanak katılır. Hepsi beraber yoğrulur. Un eklenerek hamur haline getirilir. Bu hamurdan sıkı bir şekilde ceviz büyüklüğünde toplar yapılır. Bir tencerede su kaynatılır. İçine bir miktar tuz atılır; kaynamaya bırakılır. Ekmek topları tuzlu suda 15 dakika haşlanır. Servis edilirken üstüne kaşar peyniri rendesi serpilir; tereyağının kalan kısmı eritilerek gezdirilir. Maydanoz ile süslenir.