



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIZARTMA EKMEK KÖFTESİ

1 adet ekmek  
1 adet yumurta  
1 su bardağı rende kaşar  
1 adet kuru soğan  
10-15 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Kızartma yağı

Ekmeğin kabukları bıçakla sıyrılır, kalın dilimlere kesilir. Yoğurma kabına ekmek aktarılır. Üzerine rende soğan, tuz ve yumurta eklenir. Şeklini katedene kadar yoğrulur. Gerekirse çok az süt katılabilir. Sonra rende kaşar, kıyılmış maydanoz ve karabiber katılır. 2-3 dakika yoğrulur. Arzu edilen şekilde köfteler yapılır ve kızgın yağda kızartılır.

[ML® Ekmek Köftesi için tıklayın](#)