



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE EKMEK

500 gr kıyma
1 soğan
1 yumurta
1 tutam maydanoz
3 kaşık galeta unu
Tuz, kimyon, kekik, karabiber
1 taze ekmek

Rendelediğiniz soğanı, yumurtayı, doğranmış maydanozu, galeta ununu ve baharatı kıymayla yoğuruyoruz. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp şekil veriyoruz. Izgara tavasında biraz sıvı yağla birlikte köfteleri kızartıyoruz. Kızarmış köfteleri isterseniz közlenmiş patlıcan ya da başka sebzelerle çeyrek ekmeğin arasına yerleştirip, kızarmış patatesle sıcak sıcak yiyoruz.