



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE EKMEK

400 gram kıyma
3 diş sarımsak
1 soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kekik
2 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurta
1 tabak kızarmış patates
Ekmek ya da lavaş

Kıyma, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş soğan, baharatlar ve galeta ununu bir kabın içinde yoğurup 10 dakika dinlendirin. Bu karışımın içine istenirse 1 yumurta akı eklenebilir. Yoğurup ceviz büyüklüğündeki parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın. Bol yağda ya da fırında pişirin. Güzel bir kızarmış patates için patatesleri dilimleyip soğuk yağda kızartın ve servis tabağına yerleştirin. Yarım ekmek içine köfteleri dizip sıcak olarak ikram edin.



Fotoğraf "evvel" tarafından gönderildi. 26.09.2014