



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BAYAT EKMEK KÖFTESİ

1 adet bayat ekmek, üzerine su serpilerek nemlendirildikten sonra ufalanır. İçine yarım kalıp sert beyaz peynir rendelenir. 1 demet maydanoz doğranır. 2 yumurta kırılır. 1 adet orta boy soğan rendelenir. Tuz, köfte baharı ve pul biber katılır. Bu karışım yoğrularak köfte şeklinde parçalara ayrılır. Köfteler önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulanıp kızgın yağda kızartılır. Üzerlerine kürdan batırılarak servise çıkarılır.
