



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ EKMEK KÖFTESİ

1 adet bayat ekmek içi
100 gr. sert beyaz peynir
yarım su bardağı rende kaşar
Kızarmak için sıvıyağ
2 adet yumurta
tuz

Ekemk içi suya ıslatılır, yumuşayınca sıkılır alınır. Yoğurma kabına aktarılır, üzerine ufalanmış beyaz peynir rende kaşar, yumurta ve tuz eklenir, iyice yoğurulur. Köfte harcından ceviz kadar köfteler yapılır, sıvıyağda altın renginde kızartılır.

[ML® Lor Köftesi için tıklayın](#)