



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TALEBENİN EKMEK KÖFTESİ

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeđ
- 50 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı karabiber, köfte baharatı, tuz

Bayat ekmeği, soğanı, sarımsağı rondodan geçirerek bir karıştırma kabına dökün. Kıymayı, yumurtaları ve baharatları ekleyerek yoğurun. 15 dakika yoğurmaya devam edin. Sıvı yağı tavada kızdırın. Hamurdan küçük parçalar kopararak köfte şeklini verin. Kızgın yağda önlü arkalı kızartın. Servis tabağına alıp süsleyerek servis yapın.

