



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU EKMEK KÖFTESİ

1 adet bayat ekme
250 gr tavuk kıyması
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2 adet yumurta
Kızartma yağı

Ekmeğin dış kabukları keserek çıkarılır. İri dilimler şeklinde doğranır ve rondodan geçirilir. Rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta ve baharatlar ilave edilir. Bulamaç gibi olana kadar yoğrulur. Tavuk kıyması katılır, 5 dakika kadar yoğrulur. Harçtan küçük bir yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yassılaştırılır. Bol kızgın yağda iki yüzü altın rengi alana kadar kızartılır.