



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN VE PEYNİRLİ EKMEK KÖFTESİ (GEMLİK BURSA)

1 bütün bayat ekme
100 gr siyah zeytin çekirdeksiz
350 gr beyaz peynir
50 gr taze soğan
1 yemek kaşığı un
Kızartma yağı

Ekmeği ıslatın ve yumuşayana kadar bekleyin.

Önceden dilimlerseniz, bu işlem daha kısa sürer. Eğer çok ıslak olduysa süzgeçte süzün.

Beyaz peyniri ufalayın, zeytin çekirdekliyse çekirdeklerini ayırın, taze soğanı ince ince doğrayın.

Yumurta bir kapta çırpın.

Geniş bir kapta tüm malzemeleri karıştırın ve ellerinizle yoğurun.

Eğer karışım çok ıslak olduysa, 1 yemek kaşığı un ekleyebilirsiniz. Elde ettiğiniz karışım, ele yapışacak derece de ıslak ve yapışkan olmalıdır.

Tezgaha un serpin.

Hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak köfte şekli verin ve unlu tezgaha koyun.

Tavada sıvı yağı kızdırın ve köfteleri pişirip servis yapın

