



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

EBEM KÖFTESİ



600 gr dana kıyma
3 adet kuru soğan
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Soğanlar rendelenir. Kıyma, tuz, yumurta, karbonat, karabiber, pul biber eklenir ve karıştırılır.
- # Ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Bütünleşmeye başlayınca kıyılmış maydanoz ilave edilir. Kısa süre daha yoğrulur.
- # Köfte harcından limon kadar parçalar alınır, hamur gibi beze yapılır.
- # Bol unlu zeminde merdaneyle yemek tabağı kadar açılır.
- # Derin ve sıcak yağa atılır, iki yüzü kızartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Ebem köftesi, Uşak'a ait bir tariftir.