



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

EKMEK KÖFTESİ



- 10 Dilim bayat ekmek
- 2 Adet yumurta
- 1 Adet iri kuru soğan
- 1,5 Su bardağı süt
- 1 Çorba kaşığı un
- 3 Çorba kaşığı sıvıyağ
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı tuz
- 10 - 15 Dal maydanoz (kıyılmış)

- # Soğan halka halka doğranır, sıvıyağda kavrulur.
- # Bu arada maydanozla süt kaynatılır.
- # Kuru ekmek dilimleri çukur bir kaba konur üzerine kavrulmuş soğan, kaynatılmış maydanozlu süt, yumurta, tuz, karabiber konur, birlikte karıştırılır.
- # Karışım 10 - 15 dakika bekletilir.
- # Un ilave edilerek hamur elde edilir.
- # El ıslatılarak limon şekline toplar yapılır.
- # 5 su bardağı su, 1 tutam tuzla kaynatılır.
- # Kaynayan suya hazırlanan köfteler atılır, 20 dakika kadar haşlanır.
- # Sonra da az yağda hafif kızartılır.
- # Ekmek köftesi et yemeklerinin yanında servis yapılır.

Not: Ekmek köftesi Alman tarifidir.