



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

## YOKLUK KÖFTESİ



1 adet bayat ekmek  
200 gr orta yağlı kıyma  
2 adet yumurta  
1 adet kuru soğan  
1 adet patates  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet maydanoz  
Yarım ay kaşığı karbonat  
1 ay kaşığı tarçın  
1 ay kaşığı kimyon  
1 ay kaşığı karabiber  
2 ay kaşığı tuz  
Kızartma yağı

- # Bayat ekmeğin dış kabuğu bıçakla keserek alınır, parçalara ayrılır.
- # zerine rendelenmiş soğan, rendelenmiş patates ve yumurtalar eklenir. Ekmek şeklini kaybedene kadar ezerek karıştırılır.
- # Sonra kıyma, tarçın, kimyon, karabiber, karbonat ve tuz ilave edilir. 4-5 dakika yoğrulur.
- # En son ince kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenir. Kısa süre daha yoğrulur. (Harç biraz cıvık olmalı)
- # Elde edilen köfte harcından iri ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve biraz yassılaştırılır.
- # Tavaya 1 santim kadar yağ konur. Ateşe yerleştirilir. Isınınca köfteler atılır, bir yüzü kızarıncı diğer yüzü çevrilir ve kızartılır.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Yokluk Köftesi eski bir Selanik tarifidir.