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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 300 | Adı: Ekmek Köftesi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:46