



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KÖFTESİ (BURSA)

Mürüfe Kırmacı

15 adet orta boy soğan
4 su bardağı un
2 adet yumurta
1 bardak su
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı karabiber
Tuz
2 bardak et suyu
1 kaşık salça
Yarım paket margarin

Soğanları ince ince doğrayın. Un, yumurta, karabiber, kırmızı biber, kabartma tozu, tuz ve su ile karıştırıp hamur yapın. Yumurta büyüklüğünde 2 cm çapında rulo yapın ve ikişer santim arayla kesin. Yağlanmış tavaya dizip fırında kızarmaya kadar pişirin. Daha sonra bir yemek kaşığı salçayı yarım paket eritilmiş margarinle kavurun. İçine bir bardak su koyun ve tuz ilave edip kabarcık oluncaya kadar kaynatın. Fırından çıkan köftelerin üzerine sıcak sıcak dökün. İkisi de sıcak olarak yenir.

Not: Arzuya göre sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapın.