



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANALI ET KÖFTESİ

350 gr orta yağlı kıyma
1 çay bardağı tarhana
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan rendelenir, tarhana ve yumurta eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine kıyma, tuz ve karabiber eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Arzu edilen şekil verilir, yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.