



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANI KÖFTESİ

1 kg Banvit Kırmızı Dana Kıyma
500 kg arpacık soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gr nohut (haşlanmış)
500 gr mantar (kalın dilimlenmiş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

❓ Kıyma, tuz ve karabiberi iyice yoğurup, arpacık soğan büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

❓ Kalın dipli ve yayvan bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Tencereyi hafifçe sallayarak hafifçe köfte ve soğanları kızartın.

❓ Nohut ve mantarları ekleyip, karıştırarak 5 dak. soteleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte 15-20 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

