



ARPACIK SOĞANLI KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

750 g dana kıyma
250 g kuzu kıyma
1 soğan
100 g arpacık soğanı
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Kıymaları ve rendelenmiş soğanı yoğurma kabına alın. İyice yoğurduktan sonra misket büyüklüğünde köfteler hazırlayıp tavada pişirin. Arpacık soğanları ve sarımsağı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ekleyin. 1-2 dakika daha kavurup suyu ekleyin ve kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başladıktan sonra köfte, tuz ve karabiberi ekleyerek 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

