



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARPACIK SOĞANLI TEPİSİ KÖFTESİ

400 gram kıyma  
1 çay bardağı çekilmiş ekmek içi  
1 yumurta  
1 kuru soğan  
1 tatlı kaşığı salça  
1 çay kaşığı pul biber  
4-5 adet sarımsak  
Garnitürü:  
20 adet küçük kuru soğan  
20 adet kiraz domates  
4-5 adet köy biberi  
10 diş sarımsak

Öncelikle köfte hazırlanır, bunun için; kıyma bir kaba alınır, üzerine soğan ve sarımsaklar rendelenir, 1 adet yumurta, ekmek içi, salça, pulbiber ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur. Elde şekil verilerek yağlanmış tepsiye dizilir, kötelerin aralarına ve çevresine, soğan, sarımsak, domates ve biberler serpilerek tepsi 200 derecelik fırına verilir. Yaklaşık 40-45 dakika pişirilerek servise alınır.

