



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜNSAL KEBAP

25 Gr Sana Klasik
1 Aldığı kadar karabiber
1 Aldığı kadar tuz
500 gr kıyma
4 Adet Domates
1 Adet limon
4 Adet soğan
1 Aldığı kadar Kırmızıbiber
2 Yemek Kaşığı salça
1 Yemek Kaşığı nar ekşisi
2 Bardak su

Soğanların baş kısımlarını kesip ayıklayın. Soğanların ortalarından boylamasına keserek soğanlardan tabak oluşturun. Kıyma, tuz, karabiber ve kimyonu karıştırıp yoğurun. Köfteleri küçük toplar halinde yuvarlayın. bu top biçiminde ki köfteleri soğanların ortasına yerleştirip önceden SANA MARGARİNle yağlamış olduğunuz tepsiye dizin. Fırında piştikten sonra limon suyunu, tuzu, nar ekşisini. pul biberi karıştırıp bu sostan köftelerin üzerine dökün. Köfteleri 5 dk. daha pişirip servis yapın.