



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMA SOĞANLI KÖFTE

600 gr köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı galeta unu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Soğan ince ince kıyılır. Tavaya atılır, tereyağı eklenir, pembeleşene kadar kavrulur. Ateşten alınır. Buzdolabına konur, 1 saat bekletilir. Zaman dolunca soğan buzdolabından alınır. Yoğurma kabına aktarılır. Diğer köfte malzemeleri ilave edilir, bütünleşene kadar yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, arzu edilen şekil verilir. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.