



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SOĞANLI KEBAP

MALZEMESİ

1 kg. büyükçe arpacık soğanı
500 gr. kıyma
1 kaşık salça
1 dilim ekmek içi
1 fincan zeytinyağı
tuz
karabiber

YAPILIŞI

Soğanın dış kabuklarını soyup hazırlayınız. 500 gr. kıymadan küçük köfteler yapınız. Tepsiyeye bir kat soğan, bir kat köfte olarak yerleştiriniz. Üzerlerine sulandırılmış salça, yağ, çok az da su koyup, kabınızı fırına koyunuz. Orta ısıda fırında 40-45 dakika pişiriniz. Kapatıp biraz daha tutup fırından alınız. Sıcak servis yapınız.
