



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI SOĞAN KÖFTESİ

- 1 adet iri kuru soğan
- 1 adet ince pırasa
- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı un
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 ay kaşığı tuz
- Kızartmak için:
- 1 su bardağı sıvıyağ

Pırasa ve soğan incecik doğranır. İçine yumurta, un, karabiber, kimyon, toz biber ve tuz eklenir, karıştırılır. Tavaya yağ konur, ısınınca harçtan kaşıkla konur. İki yüzü kızarıncaya tavadan alınır.
