



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SİRKELİ SOĞANLI KÖFTE

Koyun etini gayet ince kıyınız, içine biraz haşlanmış pirinç koyup yoğurunuz. Ufak boyda yuvarlak köfteler yapınız. Tencereye bol soğan doğrayınız, sadeyağla kuvvetli ateşte rengi dönünceye kadar kızartınız. Sonra köfteleri içine atıp üstünü kapayınca kadar su doldurunuz. Tuz, biber serpiniz, kapağını kapayınız, yavaş yavaş pişiriniz. İndirmeden beş dakika önce bir miktar sirke koyunuz.

[ML® Soğanlı Köfte için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:53135 • adı:Sirkeli Soğanlı Köfte • gönderen:tipic • indirme tarihi:14.03.2025 - 04:29