



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN ÇERÇEVELİ KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
12 küp dilim kaşar
Çerçeve için:
2 adet büyük kuru soğan
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu

Soğanlar enine olarak 1 parmak eninde dilimlenir. Katları ayrılır. Köfte malzemesi bir araya getirilir ve yoğrulur. 24 parçaya ayrılır. Her parça yuvarlak şekillendirilir. Soğan diliminin içine yerleştirilir. 1 dilim kaşar konur. Üzerine ikinci köfte bırakılır. Bütün köfteler böyle yapılır. Köfteler önce çırpılmış yumurtaya batırılır ve sonra galeta ununa bulanır, pişirme kağıdı serilmiş fırın kabına dizilir. 200 derece fırında yarım saat pişirilir.