



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KEBABI

- 1 Kg. iri arpacık soğanı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1/2 Kg. orta yağlı kıyma
- 1/2 Çay kaşığı karabiber
- 1/2 Dilim ekmek içi
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ

Kıymaya tuz, karabiber ve ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi ilave edip yoğurunuz. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayınız.

Soğanın dış kabuğunu soyup, uç kısmını kesiniz. Kesilen kısımları alta gelecek şekilde küçük bir tepsiye 1 soğan, 1 köfte olmak üzere yan yana sıralayınız. Soğanların üzerine biraz sıvı yağ, döküp orta hararetili fırında pişiriniz.