



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞAN KEBABI

1 kg kebablık kuru soğan

750 gr az yağlı kıyma

Tuz

Karabiber

Kırmızı biber

Nar ekşisi

Soğanların başı kısılip ortandan ikiye kopmuyacak şekilde kabukları üzerinde kalacak şekilde kesip eti içine tuz kırmızı biber karabiber koyup yoğurulup soğanların arasına top yapıp konur ve soğanlar tepsiye dizilir. Üzerine yarım bardak su ve nar ekşisi dökülüp fırına verilir 40 dk 180 derece fırında pişirilir.

---