



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KEBABI

600 gram kıyma
2 soğan
3 diş sarımsak
Kimyon, kırmızıbiber, tuz, karabiber
1 kilo kuru soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Soğanların kabuklarını soymadan ikiye bölün ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Her tarafına yayın. Derin bir kabın içinde kıyma, rendelenmiş soğan ve baharatları güzelce yoğurup köfte gibi hazırlayın. Daha sonra soğanların aralarına yerleştirip köfteleri sırayla şekli bozulmadan tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 45, hatta 1 saat kadar pişirip servis tabağına alın.