



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOĞAN KÖFTESİ GARNİTÜRÜ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

4 adet kuru soğan  
4 çorba kaşığı un  
2 yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için sıvı yağ

Soğanlar soyulur ve yarım halka şeklinde doğranır. Tuzla ovulup yıkanarak süzülür. Soğanların üzerine un, çırpılmış yumurta, tuz, karabiber konularak karıştırılır. Derince bir kaptaki yağ ısıtılır. Soğan köftesi kızgın yağa kaşık kaşık dökülerek kızartılır. Fazla yağı alınarak servis yapılır.