



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN KÖFTESİ

4 soğan
4 çorba kaşığı un
2 yumurta
1 şişe ketçap veya 2- 3 kaşık biber salçası
Kızartmak için 1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber

Soğan yarım halka şeklinde doğranır. Un, yumurta, tuz, karabiber konup karıştırılır.
Kızgın yağa kaşık kaşık dökülüp kırmızı renkte kızartılır.
Ketçap veya biber salçası ile servis yapılır.
