



SOĞAN KÖFTESİ

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

Soğan yarım halkalara doğranır, tuzla ovulur yıkanır, süzülür. Soğana, un, yumurta, tuz, karabiber konup karıştırılır. Kızgın yağa kaşık kaşık dökülüp kırmızı renkte kızartılır. Ketçap veya biber salçası ile servis yapılır.



Fotoğraf "tarifsiz tarifler" tarafından gönderildi. 25.08.2018