



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN KÖFTESİ

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

Soğanı yarım halka şeklinde doğrayın. Un, yumurta, tuz, karabiberi de katıp karıştırın. Kızgın yağa kaşık kaşık döküp kırmızı renkte kızartın. Ketçap veya biber salçasıyla servis yapın.