



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.inlezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KÖFTESİ

Malzemeler:

4 adet orta boy kuru soğan,
1 ay bardağı un,
2 adet yumurta,
2-3 kaşık biber salçası,
kızartma için: 1 bardak zeytinyağı,
yeterince tuz
karabiber.

Hazırlanışı:

Soğanlar soyulduktan sonra yarım halka şeklinde doğranır. Un, yumurta, tuz, karabiber konup yoğrulur. Kızdırılmış yağa kaşık kaşık dökülerek kırmızı renge gelene kadar kızartılır. Biber salçası ile servise sunulur.