



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN YAHNİSİ

500 gr. kıyma
1 kg arpacık soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
Karabiber
Tuz

Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurun. Küçük parçalar koparın. Elinizle yuvarlayarak misket büyüklüğünde köfteler yapın.

Soğanları iyice yıkayın. Dış kabuğunun bir katını soyun. Kopmayacak şekilde boylamasına ikiye kesin. Aralarına köfteleri yerleştirin.

Fırın kabına dizin, sıvıyağ ve salçayı karıştırın. Soğanların üzerinde gezdirin. Önceden 180 dereceye kadar ısıtılmış fırında yarım saate yakın pişirin.
