



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KÖFTE

MALZEMELER

5 Orta Boy Sogan
1/2 Demet Maydanoz
1/2 Kg Kiyma
1/2 Çay Kasigi Karbonat
4 Çorba Kasigi Un
2 Yumurta
Siviyag (Kizartmak İçin)
Karabiber, Kimyon, Tuz
3 Çay Kasigi Salça

YAPILIŞI

Soganlari temizleyip çok ince dograyin ve biraz tuzla ovun. Maydanozlari ince ince kiyin. Bir kapta kiyma, soğan, maydanoz, yumurta, un, karbonat, karabiber, kimyon ve tuzu karistirip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun. Hazirladiginiz köfte hamurundan kasikla alarak una bulayin. Dilediginiz sekli vererek kizgin yagda kizartin. Maydanoz yapraklari ile süsleyip servis yapin.



Fotoğraf "hep" tarafından gönderildi. 02.11.2014