



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOMUNLU KÖFTE

Yarım kg kıyma  
1 adet soğan  
1 ay bardağı galeta unu  
1 ay kaşığı kimyon  
1 ay kaşığı karabiber  
1 ay kaşığı tuz

Alt için:

1 adet bayat somun  
2 su bardağı su  
4 orba kaşığı sıvıyağ  
1 orba kaşığı tatlı toz kırmızı biber

Soğan rendelenir, diğler malzemeler katılır ve 3-4 dakika yoğrulur. Sonra yuvarlak yassı köfteler yapılır, ızgarada pişirilir. Ekmek (somon) dilimlenir. Bir tencereye su, sıvıyağ ve toz biber konur, bir taşım pişirilir. Ateşten alınır, 10 dakika bekletilir. Sonra ekmek dilimleri bu karışıma batırılır ve ızgarada pişirilir. Servis tabağına ekmekler dizilir. Üzerine köfteler dizilir.