



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SOĞAN KÖFTESİ



10 adet orta boy kuru soğan  
3 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çay kaşığı tuz  
Salçası için:  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
2 su bardağı et suyu

- # Soğanlar soyulur, çok ince kıyılır.
- # Önce tuz eklenir ve gevşeyene kadar ovulur.
- # Un, karbonat, karabiber eklenir, bir kaç dakika yoğrulur.
- # Eller yağlanarak cevizden küçük parçalar alınır, yuvarlanır.
- # Köfteler yağlanmış tepsiye dizilir. 210 derece fırında yarım saat pişirilir.
- # Tepsi fırından alınır ve kısa süre soğuması için beklenir.
- # Bu arada tereyağı ve salça kavrulur. Tuz ve et suyu eklenir. Bir taşım pişirilir.
- # Sonra köfteler atılır, 4 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Bu tarif Bursa'ya özgüdür. Köfteler salçanın içinde kısa sürede yumuşayacağı için hemen tüketilmelidir.