



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.