BALSAMİK SİRKELİ TAVUK KÖFTE

500 gram tavuk kıyma
1 adet yumurta
1 adet sandviç ekmeği
1 adet ufak kuru soğan
1 su bardağı süt
5 yemek kaşığı galeta
1 yemek kaşığı doğranmış mercanköşk
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş karabiber
75 gram şeker
75 ml balsamik sirke
1 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı margarin

Sandviç ekmeğini süte batırıp yumuşatın. Soğanı ufak ufak doğrayın. Tavuk kıymasını, yumurtayı, suyu sıkılmış sandviç ekmeğini ve soğanı bir kaba alıp, mercanköşk, tuz ve karabiber katarak yoğurun. Nemli elleriniz ile ufak top şekli verin. Galeta yayılmış bir servis tabağının içine köfteleri bulayın. Üzerlerine yağ damlatıp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45-50 dakika arası pişirin. Balsamik sirkeli soğan sos için, ufak bir sos tenceresinde şekeri karamelize edin. 175 ml sıcak su ve balsamik sirkeyi ekleyin. Karamelize olmuş şeker eriyene kadar 2-3 dakika kadar karıştırın. Soğanları ekleyip 6-8 dakika daha pişirip hazırlamış olduğunuz tavuk köftelerin üzerinde veya yanında servis edin.

© lezzetler.com tarif no:113961 • adı:Balsamik Sirkeli Tavuk Köfte • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:26