



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR TAVUK KÖFTESİ

- 1 kg tavuk kıyması
- 1 paket Knorr Köfte Harcı
- 1 çay bardağı su (75 ml)
- Bir miktar ayçiçek yağı (Tavuk köftelerini kızartmak için)
- 3 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
- 4 adet yumurta
- 1 adet domates (garnitür için - küp küp doğranmış)
- 1 adet çarliston biber (kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı (garnitür için)

1. Derin bir kaseye Knorr Köfte Harcı'nı, tavuk kıymasını ve suyu koyup iyice yoğurun. Ardından harca şekil verin.
2. Yayvan bir tabağa Knorr Çıtır Pane Harcı'nı koyup ayrı bir kaseye yumurtaları kırıp bir çatal yardımıyla çırpın.
3. Şekil verdiğiniz tavuk köftelerini önce çırpılmış yumurtaya sonra da Knorr Çıtır Pane Harcı'na bulayın.
4. Derin bir tencerede ayçiçek yağını kızdırıp tavuk köftelerini kızartın.
5. Tavuk köfteleri kızarıncan ayrı bir tavada yağı kızdırıp doğranmış domatesi ve kıyılmış çarliston biberi kavurarak garnitürü hazırlayın.
6. Knorr Köfte Harcı ile hazırladığınız çıtır tavuk köftelerini servis tabağına alıp sos ile birlikte sıcak olarak servis edin.

