



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞRAMA TAVUK KÖFTE

Yarım tavuk göğüs eti

1 adet soğan

2 diş sarımsak

1 dilim bayat ekmek

10 dal maydanoz

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

Önce tavuk eti mümkün olduğunca ince doğranır. Sonra büyük bir bıçakla iyice üzerinden geçerek küçültülür. Başka bir kesme tahtasında soğan, sarımsak ve maydanoz da çok çok ince doğranır. Bir araya getirilir, Yumuşak tereyağı, tuz ve kimyon ilave edilir. Bütünleşene dek yoğrulur. Sonra ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra yassılaştırılır. Fırında ya da ızgarada pişirilir.