



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PİLİÇ KÖFTESİ

Eyüp Sevinç

1 adet elma
2 adet piliç göğüs
1 çorba kaşığı maydanoz
1 çorba kaşığı taze kekik ya da adaçayı
100 g. ezilmiş tavuk suyu
50 g. taze ekmek
Tuz
Karabiber
Kızartmak için yağ

Rendelenmiş elmayı avucunuzda sıkarak fazla suyunu atın. Bunu piliç parçaları, soğan, baharat, ekmek kırığı ve ezilmiş tavuk suyuyla karıştırın ve kısa bir süre robottan geçirin. Biraz tuz ve biber ekin. Malzemeden 20 kadar köfte hazırlayın, bu köfteleri unda yuvarladıktan sonra kızgın yağda renkleri altınimsı bir ton alana kadar 5 dakika kızartın.

