TAVUK KÖFTE

Gülhan Kara

750 gr kemiksiz tavuk eti
1 kuru soğan
1 kahve fincanı yoğurt
1 yumurta
1 çorba kaşığı galeta unu
3-4 yaprak taze fesleğen
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı tatlı kırmızı tozbiber
1 fiske karabiber

Tavuk etlerini doğrayıcıda kıyarak köftelik kıyma haline getirin. Soğanı rendeleyin.
Fesleğeni incecik kıyın.
Kıymayı yoğurma kabına alıp malzemenin hepsini tavuk kıymasına ilave edin ve iyice yoğurun. Üzerini streç filmle kaplayıp buzdolabında 20 dakika kadar dinlendirin.
Karışımdan yuvarlak köfteler hazırlayın.
Philips airfryer'ın pişirme haznesini çıkarın. Pişirme sepetini yapışma olmaması için bir fırça ile yağlayıp köfteleri sepetin içine yerleştirin. Isıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 15 dakikaya ayarlayın. 10. dakikada sepeti çekip bir kez sallayarak köftelerin karışmasını sağlayın. Köfteleri sıcak servis edin.

Not: Yoğurt, tavuk kıymasının yumuşak ve lezzetli olmasını sağlar. Tavuk köftesi için but ve göğüs etini karışık kullanırsanız daha iyi sonuç alırsınız.



© lezzetler.com tarif no:127573 • adı:Tavuk Köfte • gönderen:altın çatal • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:14