TAVUK KÖFTESI

MALZEMELER
1/2 tavuk (haşlanmış, didiklenmiş)
1 1/4 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı margarin
3/4 su bardağı süt
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
3 yumurta
galeta unu
1 su bardağı ayçiçek yağı (kızartmak için)
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI
Bir tencerede yağı yakmadan eritin. Unu ekleyerek sarartmadan kavurun, kaynar sütü dökerek hızla karıştırın. Pütürsüz bir bulamaç yapın. Yumurta sarılarını, rendelenmiş kaşar peynirini, tuzu, karabiberi, tavuğu ekleyerek sıkı bir hamur olana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Hamuru yaklaşık 2 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra küçük parçalar kopartarak köfteler yapın. Önce unar, sonra çırpılmış yumurtaya ve en sonra galeta ununa batırarak kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

Not: bu tarifte tavuk yerine patlıcan kullanırsanız patlıcan köftesi yapmış olursunuz.

ML® Zeytinli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3235 • adı:TAVUK KÖFTESI • gönderen:Cansu • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:54