



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK KÖFTESİ

MALZEMELER

1 kg. Tavuk kıyması
1 adet kurusoğan
5 dilim bayat ekmek veya tost ekmeği
1 adet Yumurta
75 gram kasar
2 diş sarımsak
tuz
karabiber
Sosu için:
4 yemek kasığı sivi margarin
3 adet taze soğan
1 tatlı kasığı kırmızı pul biber

YAPILIŞI

Kuru soğanın kabuklarını soyup, rendeleyiniz. Kasar peynirini, küp küp doğrayınız. Ekmeklerin kenarlarını çıkartıp, su ile ıslatıp, iyice sıkınız. Derin bir kabin içine tavuk kıymasını, rendelenmiş soğanı, küçük bir kase kirip, tazeligini kontrol ettiğiniz yumurtayı, doğranmış kasarı, sıklmış sarımsağı, tuzu ve karabiberi koyup iyice yogurunuz. Köfte harcı kıvamına gelince şekil verip, tabağa alınız. Tavada sivi margarinini kızdırıp, tavuk köftelerini kızartınız. Kızaran köfteleri, servis tabağına alınız. Sosu için: Taze soğanları ince ince kıyınız. Ufak bir tavada sivi margarinini kızdırıp, taze soğanları ve kırmızı pul biberi ilave edip, sote ediniz. Hazırladığınız sosu, kızaran köftelerin üzerine döküp, sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Tekirdağ Köftesi için tıklayın](#)