



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KÖFTESİ

1 Adet tavuk
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
çeyrek ekmek içi
3 kaşık süt ya da krema
300 gr. kuzu kuyruk yağı
tuz

Tavuğun derisini, kemiğini çıkarıp, lop eti çıkartılır, kıyma makinesinden geçirdikten sonra içine tuz, ıslanmış sıkılmış ekmek içi, 200 gr. kuyruk yağı katıp tekrara kıyma makinesinden geçirilir, 2 yumurta sarısını, süt ya da kremayı ilave edip yoğurun, küçük yuvarlak köfteler hazırlayın, bu köfteleri hafifçe unlayıp, ağır ateşte iki tarafını da pişirin.

[ML® Tavuk Köftesi için tıklayın](#)