



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ TAVUK

500 gram tavuk kıyma  
500 gram haşlanmış kestane  
1 tane kuru soğan  
1 bardak rendelenmiş peynir  
1 demet maydanoz  
2 kaşık margarin  
1 kaşık tuz-karabiber  
1 kase un  
4 dal mercan köşkü otu

Kıymayla kestane püresini bir tutam tuz, karabiber rendelenmiş peyniri, doğranmış birkaç dal maydanoz ve doğranmış birkaç dal mercanköşkle yoğurun. Karışımı ceviz büyüklüğünde şekillendirdikten sonra una bulayın.Yarım ay doğranmış soğan ve margarinle köfteleri pembeleşinceye kadar yapışmaz yüzeyli tavada soteleyin. tuz ve karabiberle tatlandırın. Tavanın kapağını kapatıp kısık ateşte 15 dakika pişirin.

