



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KÖFTESİ

1700 gr Banvit Piliç Izgara Tava Kuşbaşı
1 çay kaşığı kimyon
4 adet kakule (tohumları dövülmüş)
1 çay kaşığı tarçın
Tuz (arzu edilen miktarda)
1 çay kaşığı zencefil
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
300 ml su
2 çorba kaşığı yoğurt
2 adet yeşil sivribiber
1 adet küçük boy soğan (4'e kesilmiş)
5 sap maydanoz (yapraklanmış)
1 adet yumurta (çırpılmış)
300 ml sıvıyağ (kızartmak için)

Etlere kimyon, kakule, tarçın, tuz, zencefil, sarımsak, yenibahar, karabiber ve suyu ekleyip, etler suyunu çekinceye kadar orta ateşte yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Karışım pütürlü bir kıvama gelinceye kadar robottan geçirin. Yoğurdu ilave edip iyice karıştırın. Sivribiber, soğan ve maydanozu ekmek kırıntısı halini alıncaya kadar robottan geçirip, etli karışıma karıştırarak iyice yedirin. Yumurtayı ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız hamurdan küçük parçalar alıp, elinizle yassı köfteler hazırlayın. Kızgın yağda her iki yüzlerini kızartıp kağıt havlu üzerine çıkarın. Pilav, makarna veya sotelenmiş sebzeye servis yapın.

