



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## RUS USULÜ TAVUK KÖFTESİ

750 gr tavuk eti (göğüs kısmından)  
1 orta boy soğan  
120 gr (2 su bardağı) taze ekmek içi  
4 çorba kaşığı krema  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
90 gr (1 su bardağı) galeta unu  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağ  
1 çorba kaşığı rafine yağı

Tavuk göğüslerini ve soğanı kıyma makinesinden iki kere geçiriniz. (Yada her ikisini de çok ince kıyınız.) Orta boy bir kasede tavuk-soğan karışımını taze ekmek içi, krema, tuz ve biberle yoğurup, kaseyi buzdolabında 30 dakika bekletiniz. Kaseyi buzdolabından alarak, karışımı ellerinizle 8 yassı köfte haline getiriniz. Köfteleri önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulayarak bir kenara bırakınız. Büyük bir tavaya tereyağı ve rafine yağı koyup, ateşe oturtunuz. Yağ kızınca tavuk köftelerini tavaya koyup, her iki yanlarını 5-6 dakika, renkleri kahverengi olup pişinceye kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, köfteleri ısıtılmış bir servis tabağına dizerek servis ediniz.

Not: Acı kremalı tavuk köfteleri çok lezzetli bir Rus yemeğidir; yanında tereyağda sote edilmiş Brüksel lahanası, patates kroketiyle servis ediniz.