



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KÖFTESİ (KIZARTMA)

1 Tavuk
2 Adet yumurta
2 Çorba kaşığı tereyağı
3 Çorba kaşığı un
Çeyrek ekmeğin içi
200 gr. kuzu kuyruk yağı
3 Kaşık süt
tuz

Tavuğun derisi çıkarılır, kemikleri ayrılır, et ve deri kıyma makinesinden geçirilir, 2. geçirilişte ekmeğin içi, tuz ve kuyruk yağı da katılır. Bu kıyma yumurta ve un katılarak iyice yoğrulduktan sonra köfteler haline getirilerek, una bulanır, ağır ateşte ya da teflon tavadaki tereyağında pişirilir.

[ML® Fırında Tavuk Köftesi için tıklayın](#)[ML® Domatesli Tavuk Köftesi için tıklayın](#)