



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK KÖFTESİ

Malzemesi:

Yarım tavuk,

Salçası:

2 çorba kaşığı margarin,

1 1/4 kahve fincanı un,

2 çorba kaşığı margarin,

3/4 bardak süt,

1 kahve fincanı rende kaşar,

3 adet yumurta sarısı,

karabiber,

tuz.

Kızartmak için:

1 bardak galeta tozu,

2 adet yumurta,

1 bardak ayçiçek yağı

Hazırlanışı:

Bir tavaya, margarinini koyarak eritin. Sonra buna bir çeyrek kahve fincanı un ilâve ederek, karıştırmak suretiyle unu iki dakika kavurun. Sonra buna, üç çeyrek bardak da süt katarak iyice karıştırın. Bu karışıma sırasıyla, 1 kahve fincanı kaşar peyniri, üç yumurta sarısı, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı tuz ilâve edin. Karışım sıkıca bir hamur haline gelene kadar 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. Tavayı ateşten alarak buna haşlanmış ve ince kıyılmış tavuk etini ilâve edin. Tekrar iyice karıştırdıktan sonra sertçe bir hal alması için karışımı kabıyla beraber buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. İki saat sonra, karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, bunlara yuvarlak şekiller verin. Sırasıyla bir tabak içindeki galeta tozuna, çalkanmış iki adet yumurtaya ve tekrar galeta tozuna batırın. Bu köfteleri içinde kızdırılmış çiçekyağı olan tavaya atarak, arada bir çevirmek suretiyle köftelerin her tarafını nar gibi olana kadar kızartın. Delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapın.

[ML® Bezelyeli Ay Gölgesi için tıklayın](#)