TAVUK KÖFTESİ

MALZEME:
1 adet tavuk
8 kaşık un
2 kaşık kaşar (rende)
6 bardak süt
2 bardak galeta tozu
6 adet yumurta
6 kaşık tereyağı
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI:
Temizlenen tavuk haşlanır. Etleri kemik ve derilerinden ayrılır ve ince ince doğranır. Başka bir kapta tereyağı unla beş dakika kavrulur, süt ilâve edilir. Kaynamaya yüz tutunca içine tavuk eti ve karabiber ilâve edilir. Koyulaşıncaya kadar pişirilir, bir yumurta sarısı, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ilave edilip bir kaç defa karıştırılır. Tekrar kaynamadan indirilir. Tamamiyle soğuduktan sonra, parça parça alınır, köfte şekli verilir. Çalkalanmış yumurtaya bulayıp, galete tozuna batırıldıktan sonra, kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Tabağın etrafı süslenip sofraya götürülür.

ML® Dolu Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:26652 • adı:TAVUK KÖFTESİ • gönderen:sarpa • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:03