TAVUK KÖFTESİ

MALZEMELER
1 kg. Tavuk kiymasi
1 adet kurusoğan
5 dilim bayat ekmek veya tost ekmegi
1 adet Yumurta
75 gram kasar
2 dis sarımsak
tuz
karabiber
Sosu Için:
4 yemek kasigi sivi margarin
3 adet taze soğan
1 tatli kasigi kirmizi pul biber

YAPILIŞI
Kuru soğaninin kabuklarini soyup, rendeleyiniz. Kasar peynirini, küp küp dograyiniz. Ekmeklerin kenarlarini çikartip, su ile islatip, iyice sikiniz. Derin bir kabin içine tavuk kiymasini, rendelenmis soğani, küçük bir kase kirip, tazeligini kontrol ettiginiz yumurtayi, dogranmis kasari, sikilmis sarimsagi, tuzu ve karabiberi koyup iyice yogurunuz. Köfte harci kivamina gelince sekil verip, tabaga aliniz. Tavada sivi margarini kizdirip, tavuk köftelerini kizartiniz. Kizaran köfteleri, servis tabagina aliniz. Sosu için: Taze soğanlari ince ince kiyiniz. Ufak bir tavada sivi margarini kizdirip, taze soğanlari ve kirmizi pul biberi ilave edip, sote ediniz. Hazirladiginiz sosu, kizaran köftelerin üzerine döküp, sicak olarak servis ediniz.

ML® Tekirdağ Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3563 • adı:Tavuk Köftesi • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:47