



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK PATATES KÖFTESİ

1 tavuk göğsü
1 küçük boy patates
1 çay bardağı bezelye
1 çay bardağı pirinç
1+1 çay bardağı kaşar peyniri
1/2 çay bardağı beyaz peynir
Karabiber ; pul biber , az miktarda kekik , kimyon ve tuz
3 yumurta
1 su bardağı galeta unu

Tavuk ve patates ayrı ayrı haşlanır. Tavuklar ufak parçalar halinde didiklenir. Patates püre haline getirilir ve diğer malzemelerle birlikte hepsi karıştırılır. (geriye sadece 2 yumurta; 1 çay bardağı kaşar ve galeta unu kalır) Tamamı güzelce yoğurulur. Ve seraya uzun köfteler halinde sarılır. Bunlar 2-3 saat buzdolabın bekletilir. Daha sonra 2 yumurta, kalan kaşar peyniri ve bir parça tuz işle çırpılır. Hazırlanmış olan uzun köfteler kare kare kesilir. Yumurtalı harca batırılır. Arkasından Galeta ununa bulanarak kızgın yağda pişirilir.

[ML® Tavuk Köftesi için tıklayın](#)[ML® Patates Köftesi için tıklayın](#)

[ML® Domatesli Tavuk Köftesi \(görsel\)](#)