



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK TOPLAR

500 gr. tavuk kıyması  
400 gr. köftelik bulgur  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı acı biber salçası  
1 fincan kurutulmuş ısırgan otu  
1 adet kuru soęan  
4 diş sarımsak  
köfte baharı

Köfterlik bulguru önceden ıslatın. Kuru ısırgan otunu ufalayın. Kuru soğanın ince ince doğrayın. Daha sonra, bütün malzemeyi, köfte baharı dahil, iyice harmanlayın. Bir müddet yoğurun. Köfte harcı iyice kıvama geldikten sonra, hamburger köftesi şeklinde yuvarlayın, sonra, bu köfteleri, önceden yağladığınız fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Arzu edilen şekilde servis yapın.

Afiyet Olsun

---