



## BAYAT EKMEKLİ TAVUK KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 150 gram tavuk kıyması
- 1 adet soğan
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeđi, soğanı rondodan geçirin. Karıştırma kabında ekmeğ ufağını, tavuk kıymayı, soğanı, köriyi, yumurta ve tuzu karıştırarak yoğurun. Çok sert olursa çok az su ekleyin. Hamurdan parçalar koparıp misket büyüklüğünde toplar yapın. Tavada yağlı kızdırarak, köfteleri kızartın. Servis tabağına alın. Servis yapın.

