



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ HAŞLAMA TAVUK KÖFTESİ

350 gram tavuk kıyması
1 soğan
1 çay bardağı ince bulgur
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Derin bir kabın içinde kıymayı, salçayı, rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış kırmızıbiberi ve ince bulguru yoğurup köfteler yapın. Bir tencerede iki su bardağı suyu üzerine yağı ekleyerek kaynamaya bırakın. Kaynayınca köfteleri içine ekleyip 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. İstenirse içine sivri biber de ekleyip daha farklı bir lezzet elde edebilirsiniz. Sıcak olarak servis yapın.