



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ TAVUK KÖFTE

300 gram tavuk kıyması
3 adet sivribiber
2 adet haşlanmış patates
1 demet maydanoz
1 yumurta
1 adet soğan
1 çorba kaşığı acı pul biber
Tuz, karabiber

Haşlanmış patatesi rendenin kalın yeriyle rendeleyin. Rendelenmiş soğanı, kıyılmış maydanozu da üzerine ekleyip karıştırın. Yumurtayı çırpın üzerine ekleyin. Hepsini birlikte karıştırın. İçine son olarak tavuk kıymasını, baharatları ve ince kıyılmış sivribiberi atıp yoğurun. 1 saat buzdolabında dinlendirin elinizle şekil verin. Izgarada ya da yağın içinde iki yüzünü de pişirip sıcak servis yapın.

