



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BREZİLYA İÇLİ KÖFTESİ COXİNHA

<https://migros.com.tr>

2 adet tavuk göğsü
1 adet domates
1 adet havuç
4 adet taze soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 kaşık zeytinyağı
Tuz
Karabiber
2 su bardağı tavuk suyu
Aldığı kadar un
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı süt
100 gr. galeta unu
2 yemek kaşığı sıvıyağ

1. Tavuk göğüslerini haşlayın, didikleyin.
2. Doğranmış domates, taze soğan, rendelenmiş havuç, sarımsak rendesi, ince kıyılmış maydanoz, didiklenmiş tavuk etleri bir kaptaki karıştırın.
3. Üzerlerine 1 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 yemek kaşığı tavuk suyu ve tuz, karabiber ekleyin.
4. Başka bir kaba un dökün, ortasını açın ve soğumuş tavuk suyu ile 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.
5. Hamur yapışmaz bir kıvama gelinceye dek yoğurun.
6. 10 dakika bekletin.
7. Sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içerisinde tıpkı poğaça yapar gibi açın.
8. Ortasına malzeme koyun ve kenarları üstte getirerek bohça gibi katlayın.
9. Bu işlemi yaparken hamurun yırtılmamasına ve tamamen kapalı olmasına özen gösterin.
10. Başka bir kaptaki 1 yumurta 1 yemek kaşığı süt ile çırpın.
11. Bohça halindeki hamurları önce bu karışıma batırın ardından galeta ununa bulanarak kızmış yağda kızartın.

