



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TAVUK KÖFTESİ

<https://cook.com.tr>

Domates 400 Gram
Zeytinyağı 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Galeta Unu 1 Su Bardağı
Karabiber 1 Tutam
Kimyon 1 Tutam
Maydanoz 5 Dal
Bayat Ekmek 2 Dilim
Badem 100 Gram
Soğan 1 Adet
Yumurta 2 Adet
Tavuk Kıyma 0.5 Kilogram

Tavuk kıymasını geniş bir kaba alın. Ekmek dilimlerini ıslatıp sıktıktan sonra tavuğa ilave edin. Üzerine rendelenmiş soğan 1 adet çırpılmış yumurta, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, kıyılmış maydanoz, tuz karabiber ve kimyon ekleyip yoğurun. Daha sonra yapışmaz yüzeyli bir tavada kavurun. Çok ince olmayacak şekilde robotta çekin. Hazırladığınız tavuklu harçtan arzunuza göre köfteler hazırlayın. Önce, 1 adet çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa, en son kabuksuz kıyılmış bademe bulayın. Köfteleri COOK Yağlı pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirip servis tabağına alın. Kiraz domateslerin saplarını koparmadan 2 çorba kaşığı sıvıyağda sote edin ve tavuk köftesi eşliğinde servis yapın.

