



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TAVUK KÖFTE

www.beypilic.com.tr

6 Kişilik
Göğüs Kıyması 1 kg
Patates 2 Adet
Havuç 2 Adet
Dere otu 5 - 6 Dal (İnce Kıyılmış)
Su 1,5 lt
Yoğurt 200 gr
Un 100 gr
Yumurta 1 Adet
Limon Suyu Yarım
Kıyma Harcının İçine:
Yumurta 1 Adet
Rende Soğan
Beyaz Toz Biber
Kırmızı Toz Biber
Galeta unu 1 Çorba Kaşığı
Sarımsak 1 Diş
Haşlanmış Pirinç 200 gr / 1 Çay Bardağı

Göğüs kıymasının içine harçtaki malzemeler ilave edildikten sonra yoğurulup 10 dakika bekletilir. Harcımız dinlenirken fındık büyüklüğünde patates ve havuçlar doğranıp ocakta kaynayan 1,5 litre suya ilave edilir, dinlenmiş olan harcımızı ceviz büyüklüğünde avucumuzda yuvarlayıp patates ve havuçlar pişmeye yakın ilave edilir. Aynı bir kapta yoğurt, un ve yumurta terbiye yapıp kaynayan harcımıza kıvamlı bir şekilde ilave edilir, bir tutam kaynatılıp köpüğü alındıktan sonra ateşten alınır. İnce kıyılmış dereotu ile servis yapılır.

