



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SOSLU TAVUK KÖFTESİ

Köfte için:

500 gram tavuk kıyması

2 dilim bayat ekmek içi

10-12 dal maydanoz

1 adet yumurta sarısı

1 diş dövülmüş sarımsak

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Köftelere sürmek için:

Zeytinyağı

Elma sos için:

2 adet ekşi elma

1 adet domates

1 diş kıyılmış sarımsak

1 çorba kaşığı salça

Öncelikle köfte için kıyma, ufalanmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, yumurta sarısı, sarımsak, tuz, karabiber ve pulbiberi derin bir kaptan yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve köfteler hazırlayın. Her iki tarafını da zeytinyağı ile yağlayıp, ızgarada pişirin. Sos için kabukları soyulmuş elma ile domatesi rendeleyin ve bir tavaya alın. Sarımsak ve salçayı ilave edip, kısık ateşte 1-2 dakika soteleyin. Tavuk köfte ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

