



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVUK KÖFTESİ

<https://www.haberturk.com>

1 kiloya yakın tavuk göğsü
1 büyük yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı galeta unu
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri (isteğe bağlı)
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı soğan tozu
1 çay kaşığı kekik
2 yemek kaşığı ince kıyılmış taze maydanoz
Sosu için:
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı ince kıyılmış taze maydanoz yaprağı
1 çay kaşığı doğranmış kekik yaprağı (yoksa toz da kullanabilirsiniz)
Bir tutam tuz

Fırını önceden 200 derecede ısıtın ve fırın tepsisine yağlı kağıdınızı serin. Tepsiyi bir kenara koyun.

Bu sırada tavukları olabildiğince küçük bir şekilde doğrayın ve blenderda çekin. Çektiğiniz tavukları büyük bir kaba alın ve üzerine köfte yapar gibi diğer malzemeleri ekleyin.

Daha sonra büyük bir kaşık veya spatula yardımıyla köfte malzemelerini karıştırın.

Hepsi birbirine karıştıktan sonra yaklaşık 2 yemek kaşığı büyüklüğünde bir parçayı alın ve elinizle top haline getirin. Top haline getirdiğiniz köfteleri kenara koyduğunuz fırın tepsisine yerleştirin.

Yaklaşık olarak bu tariften 35 köfte çıkacaktır. 20 dakika veya tamamen pişene kadar pişirdikten sonra bir kaba aktarın.

Sosunu hazırlarken tereyağı ve limon suyunu küçük bir tencereye koyun ve orta ateşte tereyağı tamamen eriyene kadar pişirin.

Kıyılmış sarımsağı ekleyin ve kokusu çıkana kadar yaklaşık 1 dakika kadar pişirin. Ateşten alın ve doğradığınız otları ekleyip karıştırın.

Fırından çıkan köftelerin üzerine tereyağlı sosu fırçayla veya kaşıkla sürün. Sıcak köfteleri, kalan otlu tereyağı sosunuzla veya seçtiğiniz bir makarnayla servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:178979 • adi:Fırında Tavuk Köftesi • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:34