



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA VIŞNE SOSLU TAVUK KÖFTESİ

<https://www.haberturk.com>

Yarım kilo tavuk kıyması
1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı kuru fasulye unu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı vişne sirkesi
1 çay bardağı su
Servis Önerisi:
Bir demet kuzukulağı
Yoğurt

Kabuğunu soyduğunuz soğanları rondodan geçirin. Kıymayı çukur bir kaba alın. Rondodan geçirdiğiniz soğanı, fasulye ununu, tuzu, karabiberi ve zeytinyağını ekleyin. İyice yoğurun. Karışımdan ufak parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Köfte hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 10 dakika pişirin. Bu arada 1 çay bardağı suyu cezveye aktarın. Su kaynayanca vişne sirkesini ekleyin. 1 dakika sonra fırında 10 dakika pişirdiğiniz köfte toplarının üzerlerine dökün. Fırının kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirmeye devam edin. Servis için; Tabağınıza kuzu kulaklarını yerleştirip yoğurdu dökün. Pişirdiğiniz köfteleri de yerleştirin. Hemen servis yapın.

