



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLAMA TAVUK KÖFTESİ

350 gr. tavuk kıyması
1 soğan
1 çay bardağı ince bulgur
1.5 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk kıyması, salça, rendelenmiş soğan, ince kıyılmış kırmızıbiber ve ince bulguru yoğurup köfteler yapın. Tereyağını eritin, üzerine iki su bardağı su ekleyin. Kaynayınca köfteleri içine ekleyip 25 dakika kısık ateşte pişirin.
