



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAŞAR DOLGULU TAVUK KÖFTE

600 gr tavuk kıyma(göğüs etinden tek çekilecek)
1 su bardağı çekilmiş kuru ekme
1 çay kaşığı kimyon
3 diş sarımsak
½ çay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı tuz
İç malzeme;
2 su bardağı rendelenmiş kaşar
Panelemek ve kızartmak için;
1 yumurta
Buğday unu
Galeta unu
Ayçiçeği yağı

Tavuk köfte için tüm harç malzememizi yoğurtma kabımıza alıyoruz. Tüm malzeme özdeşlene kadar yoğuruyoruz. Tavuk köftenizi en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Strech filmi masanıza alın, yarısına tavuk harcınızı yayın, elinizi arada suya batırın, filmin kalan yarısını harcınızın üzerine kapatın, elinizle veya merdane yardımıyla tavuk harcınızı 3 mm ye kadar inceltin. Harcın üzerine kapattığınız naylonu açın, geniş ağızlı bir bardak yardımıyla tavuk harcınızdan daireler kesin.
Her bir daire içine kaşar rendesini arzu ettiğiniz miktarda koyun, üzerine diğer daireyi kapatarak, kenarlarını hafifçe bastırın. Köftelerinizi önce una sonra çırpılmış yumurtaya, ardından galeta ununa bulayın. Köfte seviyesinde kızartma yağınızı tavanızda kızdırın, köftelerinizi kızartın.
Sıcak servis yapın.