



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI TAVUK KÖFTESİ

Malzeme

- 1 kg Tavuk kıyması
- 1 adet kuru soğan
- 5 dilim bayat ekme  veya tost ekmeği
- 1 adet Yumurta
- 75 gram kaşar
- 2 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 3 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Pişirmek İçin:
- 3 yemek kaşığı sıvı Sana

Hazırlanışı

Kuru soğanının kabuklarını soyup, rendeleyiniz.

Kaşar peynirini, k p küp doğrayınız.

Ekme lerin kenarlarını çıkartıp, su ile ıslatıp, iyice sıkınız.

Derin bir kabin içine tavuk kıymasını, rendelenmiş soğanı, k  k bir k se kırıp, tazeliğini kontrol ettiğiniz yumurtayı, doğranmiş kaşarı, sıkılmış sarımsağı, tuzu ve karabiberi koyup iyice yoğurunuz.

Köfte harcı kıvamına gelince Őekil verip, tabağa alınız.

Tavada sıvı Sana'yı kızdırıp, tavuk köftelerini kızartınız.

Kızaran köfteleri, servis tabağına alınız.

Sosu için:

Taze soğanları ince ince kıyınız.

Ufak bir tavada sıvı Sana'yı kızdırıp, taze soğanları ve kırmızı pul biberi ilave edip, sote ediniz.

Hazırladığınız sosu, kızaran köftelerin üzerine döküp, sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Fırında Tavuk Köftesi için tıklayın](#)