



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI TAVUK KÖFTESİ

Yarım kg kemiksiz tavuk eti  
3 diş sarımsak  
2 dilim bayat ekmeđ iđi  
10-15 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
6 dilim kaşar peyniri

Tavuk eti blenderden geçirilerek kıyma yapılır. Üzerine ezilmiş sarımsak, kıyılmış maydanoz, suda bekletilmiş, sıkılmış ekmeğ ve baharatlar eklenir. 5 dakika kadar yoğrulur. Sonra 12 eşit parçaya ayrılır. 6 parça yassılaştırılır ve yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerlerine 1'er dilim kaşar konduktan sonra kalan 6 köfte konarak kapatılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.