



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU TAVUK KÖFTE

Yarım kg tavuk bonfile
1 ay bardağı mısır unu
1 adet yumurta
4 diş sarımsak
1 adet küçük kırmızı biber
1 orba kaşığı margarin
1 ay kaşığı kimyon
2 ay kaşığı tuz

Tavuk parçalara ayrılır, blendere konur. Üzerine biber ve sarımsak eklenir. Birlikte ekilir. Sonra yumurta mısır unu, margarin, kimyon, tuz eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Arzu edilen şekil verilir. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırına verilir. Yarım saat pişirilir.