



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANE TAVUK KÖFTE

Yarım kg tavuk kıyması
2 diş sarımsak
2 dilim bayat ekemek içi
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz

Pane:

1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Köfte malzemesi bir araya getirilir, bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra yumurta kadar parçalar alınır ve oval şekilde köfteler yapılır. Köfteler önce tuzla karıştırılmış una sonra çırpılmış yumurtaya en son galeta ununa batırılır. Sıcak yağa atılır, iki yüzü pembe renkte kızartılır.