PEYNİRLİ TAVUK KÖFTESİ

https://multicooker.com

Tavuk (fileto) ? 500 gr
Peynir ? 120 gr
Tereyağı ? 50 gr
Kurutulmuş ekmek ? 30 gr
Taze maydanoz ? 10 gr
Taze dereotu ? 10 gr
Bitkisel yağ ? 700 ml
Tuz
Baharatlar

Peyniri iri rendeleyin, yeşilliği bıçakla doğrayın, peynire yeşilliği, tereyağı ve tuzu ekleyin. Peynir karışımından toplar yapıp 5 dakika derin dondurucuya koyun. Tavuk filetosunu yıkayın, kıyma makinesi ile kıyma haline getirin, tuz ve baharatı ekleyin ve homojen hale getirin. Bu karışımdan bir parça kopartın ve inceltin. İçine peynir topunu koyun kapatıp yuvarlayın ve ekmek kırıntısına batırın. Kızartma sepetine bir tabaka olarak koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK sıcaklığı 170°C, pişirme süresini 11 dakika olarak ayarlayın. ?Başlat? tuşuna basın. Programın bitmesinden 10 dk. önce kızartma sepetini yerleştirin. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:123617 • adı:Peynirli Tavuk Köftesi • gönderen:rehavet • indirme tarihi:28.04.2025 - 19:44