



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ TAVUK KÖFTESİ

Yarım kg tavuk bonfile
1 diş sarımsak
1 adet ufak kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 dilim bayat ekmek içi
1 su bardağı rendelenmiş dil peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Tavuk eti robottan geçirilerek kıyma yapılır. Diğer yanda soğan rendelenir ve ekmekle karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir, yoğrulur. Harç yarım saat buzdolabında dinlendikten sonra arzu edilen biçim verilir. Az yağla teflon tavadea kızartılır.