



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHANLI PİLİÇ KÖFTESİ

<https://www.posta.com.tr>

500 gr. piliç kıyma
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 adet rendelenmiş kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1,5 su bardağı ekmek içi
1 çorba kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı reyhan
1 çay kaşığı pul biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğanı ve maydanozu yerleştirin. Üzerine zeytinyağı sürerek çok ince kıyın. Tüm malzemeyi, baharatlarla beraber iyice yoğurun. Elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak şekil verin. Yağlanmış fırın tepsisine köfteleri 160 derecede, altın rengi alıncaya kadar pişirin. Arzu ederseniz, köftelerinizi teflon tavada da kızartabilirsiniz.

