



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇALI TAVUK KÖFTE

Yarım kg tavuk kıyma  
1 tatlı kaşığı kimyon  
5-6 diş sarımsak  
1 kase haşlanmış nohut  
1 çay kaşığı çörekotu  
1 adet soğan  
2 adet California biber  
3 adet chili biber  
2 yemek kaşığı salça  
1 yemek kaşığı un  
7-8 adet cherry domates

Kıymayı kimyon, sarımsak, galeta ve çörek otuyla yoğurup küçük toplara ayırın.

200 derecede 15 dk fırınlayın. Ayrı bir yerde iri doğranmış soğanı, biberleri, sarımsağı soteleyin. Salça ekleyip karıştırın. Baharatlandırın ve unu ekleyin.

Karıştırarak suyunu verin ve nohutunu koyun.

Pişen köfteleri ve domatesleri de tencereye ekleyin.

Kısa süre daha pişirin.

