



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI TAVUK KÖFTESİ

Yarım kg. tavuk kıyması
1 çay bardağı galeta unu
1 adet küçük kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Salçası için;
2 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
yarım tatlı kaşığı tuz
1 tutam karabiber

Köfte malzemesi yoğrulur, yarım saat buzdolabında dinlendirilir, arzu edilen şekilde köfteler yapılır, fırında ya da ızgarada pişirilir. Tencereye salça, su, karabiber, tuz, zeytinyağı konur bir taşım kayanatılır. Üzerine pişmiş köfteler atılır. 1-2 dakika sonra ateşten alınır.

[ML® Fırında Tavuk Köftesi için tıklayın](#)