



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALÇALI TAVUK KÖFTESİ

500 gram tavuk göğüs eti  
1 büyük soğan  
Galeta unu  
Tuz  
Kırmızı biber  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı salça

Tavuk göğüs eti blendırdan geçirilerek kıyma yapılır.  
Bir iri soğan rendenin iri tarafıyla rendelenir.  
Soğan ve tavuk kıyması bir kaptan birleştirilir.  
Üzerine biraz galeta unu, tuz ve kırmızı biber eklenerek özleşene kadar yoğurulur.  
Harçtan küçük parçalar koparılır ve mekik şeklinde köfteler hazırlanır.  
Köfteler kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. 200 derece fırında pişirilir.  
Bir tencereye sıvı yağ ve tereyağı konur, yağ eriyince salça eklenir  
Üzerine bir miktar su konur, kaynamaya başlayınca köfteler eklenir.  
Bir süre daha beraberce kaynatılır ve sıcak servis edilir.

