



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN GARNİTÜRLÜ TAVUK KÖFTE

Köfte için:

400 gram tavuk kıyması

1 kuru soğan

2 diş sarımsak

Kimyon, tuz, karabiber

1 çay kaşığı karbonat

1 çorba kaşığı galeta unu

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Garnitür için:

Yeşillik, 1 kuru soğan, 2 dal taze soğan, limon suyu, sumak

Kıymayla rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatı bir kabın içinde iyice yoğurun, karbonat ve galeta ununu da ekleyin. Küçük köfteler yapıp, ızgarada pişirin. Garnitürü için soğanları halka halka doğrayıp üzerine sumak, mevsim yeşilliği, limon suyu ve zeytinyağını ekleyip harmanlayın. Tabağın altına salatayı üzerine de kızarmış köfteleri yerleştirip ikram edin.