



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU TAVUK KÖFTESİ

Rüveyde Pekyapalak

- ½ kilo kıyma
- 3 dilim bayat ekmeđi içi
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet soğan

Kıyma, soğan, yumurta, ekmeğ ve baharatları köfte haline gelene kadar yoğurun. Köfte haline gelince yuvarlak şekiller vererek tepsiye dizin. Su ile salçalı sos yapın. Su ile yaptığınız salçalı sosu yuvarlak şekil verdiğiniz köftelerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

