



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK ETİ KIYMASI

Tavuğun 500 gram beyaz etini havanda dövüp elekten geçiriniz. Sonra bir kap içinde etsuyu ile ekmek içini iyice ezerek 300 gram katıca bir ezme yapınız. Önce tavuk ezmesini, tuz, biber, bir çimdik dövülmüş hindistancevizi ile ilâve edip iyice karıştırınız. Sonra evvelce yapıp hazırladığınız Alman sosundan 1 desilitre ilâve edip kullanınız.

Not: Bundan fındık iriliğinde köfteler yapıp çorbalar, dargomerelere konur. Baş yemek olarak vermek için Alman Soslu kestane iriliğinde köfteler yapmak gerekir. Bununla yapılan makarna ve börek ve soğuk pateler çok nefis olur.