



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK İÇLİ PATATES KÖFTESİ

3 orta boy patates
1 su bardağı haşlanmış tavuk tiftiklenmiş
1 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı salça
1 orta boy soğan
1 tutam kimyon
1 tutam karabiber
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı margarin

Patatesleri haşlayıp ezin. Soğuduktan sonra içine yumurta, yoğurt ve unu ekleyip hamur haline getirin. Diğer tarafta yağı, biberi ve soğanı ekleyip kavurun içine salçayı ekleyin en son tavuğu ve baharatları ekleyip iyice karıştırın. Bir tarafa alın. Elinize suya batırın (yapışmaması için) hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar alıp avcunuzun içinde açın. İçine tavuklu içten ekleyin. Sonra yuvarlak poğaça yapmışsınız gibi ağzını kapatın. Fırın tepsisine dizin. Kapattığınız yeri altına getirin. Üstlerine kaşar rendeleri ekleyin. 175 dereceli fırında üstleri kızarana kadar pişirin.