



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KÖFTELİ İSKENDER

600 gr. tavuk kıyma
2 dilim ıslatılmış bayat ekmek
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon
Üzeri İçin:
100 gr. tereyağı
Domates
Sosu İçin:
3 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
Yarım fincan zeytinyağı
Servisi için:
Tırnaklı pide
Közlenmiş domates ve biber
Yoğurt

Köftesi için; bir kaba kıymayı, ekmek içini, yumurtayı, tuzu, karabiberi, kimyonu koyuyoruz ve yoğuruyoruz. Yoğurduktan sonra iki-üç saat buzdolabından dinlendiriyoruz. Hazırladığımız köfte harcından parçalar koparıp şekil veriyoruz. Köfteleri ızgarada kızartıyoruz. Tırnaklı pideleri küçük küçük kare şeklinde kesiyoruz. Domates sosu için; küçük bir tencerede domates salçasını, suyu, zeytinyağını pişiriyoruz. Servis tabağına pideleri yerleştiriyoruz. Pidelerin üzerine domates sosunu döküyoruz. Domates sosunun üzerine köfteleri yerleştiriyoruz. Tereyağını eritip köftelerin üzerinde gezdiriyoruz. Közlenmiş domates, biber ile süsleyip yoğurt ile servis ediyoruz.

