



## TAVUK KÖFTE

600 gr. tavuk kıyma  
1 soğan  
4 çorba kaşığı galeta unu  
2 diş sarımsak  
1 haşlanmış patates  
1 çay bardağı ince bulgur  
1 yumurta  
1 kaşık salça  
1 bardak su  
Tereyağı  
Kekik, tuz, karabiber

Kıyma, yumurta, galeta unu, ince bulgur, soğan, sarımsak, haşlanmış patates ve baharatları yoğurun. Yuvarlak köfteler yapıp tepsiye dizin. Fırında 10 dakika pişirin. Bu arada salça, tereyağı ve suyu üç dakika kanatıp sos yapın. Köftelerin üzerine gezdirip bol maydanoz serpin.

