



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK KÖFTESİ

750 gr tavuk göğsü  
100 gr kuyruk yağı  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 adet kapy biberi  
10 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk göğsü ve kuyruk yağı blenderden geçirerek ya da bıçakla ince ince kıyılarak kıyma haline getirilir ve bir karıştırma kabına aktarılır.

Üzerine rendelenmiş soğan, rendelenmiş sarımsak, çok ince kıyılmış kapy biberi, pul biber ve tuz eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur, en son ince kıyılmış maydanoz eklenir, biraz daha yoğrulur.

Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, plastik bir pipet etrafına sarılarak ince uzun bir şekil verilir, pipetten çekilerek kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

Bütün köfteler tamamlandıca boşluklara domates ve biber dizilerek 180 derece fırına verilir, kontrollü olarak pişirilir.

Sıcak olarak servis yapılır.

