



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KÖFTE

Elif Korkmaz

500 gr. tavuk kıyması
1 adet soğan
4 dilim ekmek içi
1 adet yumurta
1 diş rendelenmiş sarımsak
Tuz, karabiber, pul biber
Üzeri için:
4 adet patates
1.5 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta, tuz

Kıyılmış soğan, kıyma, suda bekletilip sıkılmış ekmek, yumurta, sarımsak, karabiber, pul biber ve tuzu yoğurun. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın ve kase şeklinde köfteler hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Haşlanıp ezilmiş patates, sıcak süt, tereyağı ve tuzu püre haline getirin. Ilındıktan sonra yumurtayla karıştırın. Köfteleri fırından alıp ortalarına püreden koyun.

[ML® Salamlı Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Salamlı Tavuk \(görsel\)](#)