



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK KÖFTESİ

Köfte için:

400 gram tavuk kıyması

1 soğan

2 diş sarımsak

Kimyon, karabiber

Tuz

1 çay kaşığı karbonat

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı galeta unu

Sivribiber, domates

1 çorba kaşığı acı biber

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı kekik

Öncelikle köfteyi yapmak için tavuk kıyması, rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları bir kabın içinde iyice yoğurun. İçine karbonat ve galeta unu da ekleyin. Bu karışımı da küçük köfteler halinde şekil verin. Izgarada her yerini çevirerek güzelce kızartın. İstenirse acı biberi, az miktarda zeytinyağında 3 dakika ısıtın. Pişen köfteleri içine atın. Harmanlayıp tabağa alın. Yanında közlenmiş domates ve biberleri dizip servis yapın.

