



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KÖFTESİ

8 kişilik Gerekli malzeme:

2 but ya da göğüs, kanat, boyun vs,

1 çorba kaşığı margarin

1 su bardağı un

2 su bardağı tavuk suyu

2 yumurta

Kızartmak için sıvıyağ

1 su bardağı galeta unu veya un

Tuz, karabiber

Butları haşlayıp bezelye büyüklüğünde doğrayın. Tuz ve karabiber serpin.

Margarini tavada eritip bir kaşık unu ilave edin ve pembeleştirmeden kavurun. Tavuk suyunu azar azar ekleyerek boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Doğradığınız tavuk etlerini ilave edip 1-2 taşım daha kaynatın ve soğumaya bırakın.

Karışımdan yumurta büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Galeta unu ya da un serpilmiş tepsiye köfteleri alın.

Üzerine bolca galeta unu veya un serpin.

Yumurtaları bir kasede çırpın. Kızartma yağın tavadaki kızdırın. Köfteleri yumurtaya batırıp kızgın yağda her tarafını kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın süzdürün. Servis tabağına alıp dilediğiniz garnitürle servis yapın.

[ML® Tire Köfte için tıklayın](#)