



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK KÖFTESİ

### MALZEMELER

1 kg. Tavuk kıyması  
1 adet kurusoğan  
5 dilim bayat ekmek veya tost ekmeđi  
1 adet Yumurta  
75 gram kasar  
2 dis sarımsak  
tuz  
karabiber  
Sosu için:  
4 yemek kasığı sıvı margarin  
3 adet taze soğan  
1 tatlı kasığı kırmızı pul biber

### YAPILIŞI

Kuru soğanının kabuklarını soyup, rendeleyiniz. Kasar peynirini, küp küp doğrayınız. Ekmeklerin kenarlarını çıkartıp, su ile ıslatıp, iyice sıkınız. Derin bir kabin içine tavuk kıymasını, rendelenmiş soğanı, küçük bir kase kirip, tazeligini kontrol ettiğiniz yumurtayı, doğranmış kasarı, sıklmış sarımsağı, tuzu ve karabiberi koyup iyice yogurunuz. Köfte harcı kıvamına gelince şekil verip, tabağa alınız. Tavada sıvı margarinini kızdırıp, tavuk köftelerini kızartınız. Kızaran köfteleri, servis tabağına alınız. Sosu için: Taze soğanları ince ince kıyınız. Ufak bir tavada sıvı margarinini kızdırıp, taze soğanları ve kırmızı pul biberi ilave edip, sote ediniz. Hazırladığınız sosu, kızaran köftelerin üzerine döküp, sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Tekirdađ Köftesi için tıklayın](#)