



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KÖFTESİ

1 adet tavuk göğüs eti
3 adet yumurta
1 adet soğan
1 dilim ekmek içi
1 bardak galeta unu
1 su bardağı un
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz

Tavuk etini robotta kıyma haline getirin. İçine küçük küçük doğranmış soğanları, ekmek içini, baharatları ve 1 adet yumurtayı karıştırıp, iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak köfte şekli verin. Köfteleri önce galeta ununa, sonra una, en son olarak da çırpılmış yumurtaya bulayarak bol yağda kızartın.

Not: Arzu ederseniz içine kaşar peyniri rendesi de koyabilirsiniz.

[ML® Gindik Köfte için tıklayın](#)
