



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK KÖFTESİ

Gerekli malzeme:

500 gr tavuk kıyması

2 dilim bayat ekmek

1 yumurta

1 soğan

2 dal frenk soğanı

4 dal maydanoz

Yarım çay kaşığı köri

2 çorba kaşığı ince çekilmiş ceviz

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı mısır unu

1.5 çay bardağı galeta unu

Kızartmak için sıvıyağ

Tuz

Kırmızı tozbiber

Ekmeği ufalayın. Soğanı soyup rendeleyin. Frenksoğanı ve maydanozu temizleyip kıyın.

Kıymayı çukur bir kaba alın. Ekmek içi, yumurta, yarım çay bardağı galeta unu, mısır unu, soğan, frenksoğanı, maydanoz, köri, ceviz, tuz ve kırmızıbiberi ilave edip yoğurun. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ve yassılaştırın. Köfteleri kalan galeta ununa tek tek bulayın.

Yağı kızdırıp köfteleri kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp yağını çektirin ve sıcak servis yapın.

[ML@ Nahna Küftesi için tıklayın](#)