



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KÖFTESİ

1 besili tavuk
3 çorba kaşığı tereyağı
5 yumurta
1 çay fincanı rendelenmiş kaşar
hindistancevizi
1/2 litre süt
1 su bardağı un
2 su bardağı kızartma yağı
3 su bardağı galeta tozu
Tuz
Karabiber

Tavuğu temizleyip yıkadıktan sonra bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edip orta hararete pişirin. Soğuyunca, etlerini ayırarak ince ince doğrayın.

Unu, bir kapta tereyağıyla hafifçe kavurun. Su, ya da etsuyu ekleyip karıştırın. Koyulaştığında içine yumurta sarılarıyla kaşar peyniri rendesini ekleyin.

Kıyılmış tavuk etlerini bir kaba koyup, bir fiske hindistancevizi ve karabiber serpererek karıştırın. Biraz piştikten sonra hafif yağlanmış bir kap içine alın.

Karışımın bir ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın ve galeta ununa bulayın.

Bir kaba kırdığınız yumurtayı çatalla iyice çırpın. Galeta ununa bula-dığınız tavuk etlerini yumurtaya batırdıktan sonra yeniden galeta ununa bulayıp tavada pembeleşinceye kadar kızartın.

Kızarmış patates eşliğinde servis yapın.

[ML® Mubi Busesi için tıklayın](#)