



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KÖFTESİ

1 kg tavuk kıyması
1 paket Knorr Köfte Harcı
3 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet domates
1 adet sivri biber
Yeteri kadar tuz ve karabiber
1 tutam maydanoz

Hazırlanışı

1. Knorr Köfte Harcı'nı, tavuk kıymasını ve 3 çay bardağı suyu derin bir kap içerisine koyup, iyice yoğurun. Avuç içinde şekillendirip tavada kızartın.
2. Domates ve biberleri dilimleyip köfteleri kızarttığınız tavada pişirin.
3. Knorr Köfte Harçlı tavuk köftelerini servis tabağına alıp, kızarmış domates, sivribiber ve maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

[ML® Tavuk Köftesi için tıklayın](#)
