



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KÖFTESİ

- 1 adet kemiksiz tavuk but
- ½ tavuk göğüs
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 dilim ekmek içi
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı galeta unu
- 75 gr. taze kaşar
- maydanoz
- ½ çay kaşığı kimyon
- tuz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tavuk etlerini yıkayıp kurulayın ve Arzum Maxima robotta kıyma haline getirin.

Peyniri rendeleyin, maydonozu ince kıyın.

Soğan, sarımsak, hafif ıslatılmış ekmek içi, yumurta, galeta unu, kaşar peyniri rendesi, maydanoz, kimyon ve tuzu ilave edip, robotta iyice harmanlayın.

Köftelerinize küçük top şekilleri verin veya şekilli kalıplarla kesin.

Teflon tavada zeytinyağını ısıtıp köftelerinizi pişirin.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 31.08.2018