



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK KÖFTESİ

1 adet tavuk  
3 kaşık süt ya da 2 kaşık krema  
2 adet yumurta  
300 gram kuzu kuyruk yağı.  
3 çorba kaşığı un  
Yeteri kadar tuz.  
çeyrek ekmek içi

Tavuğun derisini, kemiğini çıkarıp; lop eti hazırlar, sinirini temizler, beş defa ince delikli et makinasından geçirdikten sonra içine tuz, ıslanmış, sıkılmış ekmek içi, 200 gram kuyruk yağı katıp, tekrar makinadan geçirirsiniz. İki yumurta sarısının krema ya da süt, yeteri kadar beyaz biber ilâve edip yoğurursunuz, yuvarlak şekilde küçük küçük hazırlarsınız. Yeneceği zaman bir tavaya tereyağı koyarak köfteleri hafifçe unlayıp, gayet ağır ateşte sulu sulu alt üst ederek kızarmadan pişiriniz.

[ML® Hasanpaşa Köftesi için tıklayın](#)