



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK KÖFTESİ VE PÜRE

MALZEMELER:

Köfte İçin:

300 gr Tavuk Göğsü

1/3 Paket Köfte Harcı

Galetu Unu

1 Yumurta

4 Adet Sarımsak

Kırmızı Toz Biber

1 Kaşık Sıvı Yağ

Püre İçin:

5 Adet Orta Boy Patates

2 Kaşık Tereyağı

1 Su Bardağı Süt

YAPILIŞI:

Tavuk göğsünü rondola çekip kıyma haline getiriyoruz. Sonra tüm köfte malzemelerini yoğurup köfte haline getiriyoruz. Yağlanmış tepsiye dizip fırına veriyoruz. 175 derecede 45 dk da pişiyor.

Püremiz için patatesleri soyup doğruyoruz, tencereye patateslerin üstünü geçecek kadar su koyup pişmeye bırakıyoruz. Suyunu çekip piştikten sonra ağır ateşte önce tereyağını koyup sonrada sütümüzü yavaş yavaş ekleyip püreyi iyice çırpıyoruz. Sütü çekince ateşten alıyoruz.

[ML® Pürelı Tavuk için tıklayın](#)