



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK POJORSKİ

600 gr Keskinöđlu Piliç Kıyma
1 paket tost ekmeđi
2 Adet Keskinöđlu yumurta
4 Yemek kaşığı krem
Hindistancevizi
Tuz, karabiber
1 Su bardađı un

Tost ekmeğinin yarısını 5 dakika suda bekletin. Ekmeklerin fazla suyunu sıkın ve derin bir kap içerisine koyduğunuz kıymaya ekleyin. Hindistan cevizi, krema, tuz ve karabiberi de ekleyip iyice yoğurun. Küçük parçalar halinde yuvarlak köfteler yapın. Kalan tost ekmeklerini küp küp doğrayın. Köfteleri önce una sonra çırpılmış yumurtaya batırıp, küp küp doğramış olduğunuz ekmeklerle kaplayın. Teflon bir tavaya sıvıyağ koyarak hazırlamış olduğunuz köfteleri hafif kızartın. Kızartmış olduğunuz köfteleri fırın tepsisine dizin. 180°C fırında 20-25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

