



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK TOPLARI

<https://www.elele.com.tr>

Yarım kilo tavuk kıyması
1 ay kaşığı Őeker
2 ay kaşığı tuz
1 diŐ sarımsak
1 paket karbonat (100 gr.)
1 su bardağı mısır unu
4 parça buz
Bir tutam karabiber
Bir tutam in tuzu
Sos malzemeler:
Yarım ay bardağı pirinç sirkesi
2 rendelenmiŐ domates
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı Őeker
2 kırmızı biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Bütün malzemeleri blendera koyup karıŐtırın. Hazırladığınız kofte harcını kucuk toplar haline getirin. Ardından ŐiŐe geçirip derin dondurucuda 2 saat bekletin. Daha sonra, tavuk toplarını 3 dakika kaynar suda bekletin. Izgara ya da az yağlı tavada kızarana kadar piŐirin. Sosu için; kırmızı biberleri ince ince doğrayın. Sıvı yağda domatesler, tuz, Őeker ve karabiber ile kavurun. PiŐimine yakın pirinç sirkesini ilave edin ve servise hazırlayın.