



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ÇITIR KÖFTE

Melikgazi Belediyesi

½ Kg tavuk kıyması
1 Fincan haşlanmış pirinç
1 yumurta
1 fincan ekmek içi
Baharat
Tuz
Bulamak için;
2 yumurta
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı un

Köfte malzemesi yoğrulur, 1-2 saat buzdolabında bekletilir. Cevizden büyük parçalar alınarak yuvarlanır, bastırılır, önce una daha sonra yumurtaya en son galeta ununa bulanarak az yağda kısık ateşte kızartılır.patates cipsi ile servis yapılır.

