



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU İÇLİ KÖFTE

Hamur için;
Doritos Taco (Baharatlı)
1 tatlı kaşığı pul biber
2 diş sarımsak
3 adet yumurta
su
tuz
karabiber
İç için;
4 adet taze soğan
2 adet piliç göğüs
2 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı kırık ceviz
tuz
karabiber

- * Hamur malzemesini bir miktar su ile yoğurarak elinizle yuvarlayabileceğiniz kıvama getirin
- * iç malzemesini tavada sote edip soğutun
- * Hamurlardan küçük toplar yapıp içlerini doldurun
- * Hazırladığınız köftelerin üzerlerini fırça ile yağlayın
- * 200 C fırında altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.