TAVUKLU İÇLİ KÖFTE

2 su bardağı ince bulgur
1 çorba kaşığı salça
1 adet yumurta
1 adet soğan
Tuz, karabiber
İçi için:
2 adet soğan
300 gram tavuk kıyması
1 çay bardağı ceviz
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kimyon, yenibahar

Derin bir kabın içine ince bulguru koyun. Üzerine 1 çay bardağı soğuk suyu serpiştirin. Salça, soğan rendesini baharatı koyup yoğurtmaya başlayın. Yumurtayı da ilave edip macun kıvamına getirin. Gerekirse bir miktar daha su ilave edilebilir. Bu arada tereyağını tavada eritin, üzerine rendelenmiş soğanı koyup 5 dakika kavurun. Daha sonra içine tavuk kıymasını ekleyip kavurmaya devam edin. Baharatları ekleyip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Maydanoz ve kıyılmış ceviz ekleyip karıştırın. Macun kıvamına getirdiğiniz bulgurlu harçtan ceviz büyüklüğünde alıp içini parmaklarınızla oyun. Tavuklu iç malzemeyi içine koyup elinizi ıslatarak kapatıp şekil verin. Kızgın yağda kızartılınca çok lezzetli olacaktır. İsterseniz de haşlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:71212 • adı:Tavuklu İçli Köfte • gönderen:çaylak2 • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:07