



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU İÇLİ KÖFTE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı Tuz, karabiber
- 4 Adet ince kıyılmış taze soğan
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet Domates
- 3 Su Bardağı Hamuru için un
- 2 Su Bardağı Hamuru için tavuk suyu
- 1 Çorba Kaşığı Hamuru için sıvı yağ
- 2 Diş sarımsak rendesi
- 1 Avuç ince kıyılmış maydanoz
- 2 Adet tavuk göğsü
- 1 Çorba Kaşığı süt
- 1 Adet rendelenmiş havuç

Tavuk göğüsleri haşlanır, didiklenir. Doğranmış domates, taze soğan, rendelenmiş havuç , sarımsak rendesi, ince kıyılmış maydanoz , didiklenmiş tavuk etleri bir kaptaki karıştırılır. Üzerlerine 1 yemek kaşığı erimiş sanayağ, 1 yemek kaşığı tavuk suyu ve tuz, karabiber eklenir. Başka bir kaba un dökülür, ortası açılır ve soğumuş tavuk suyu ile 1 yemek kaşığı sıvı yağ eklenir. Hamur yapışmaz bir kıvama gelinceye dek yoğurulur. 10 dakika bekletilir. Sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içerisinde tıpkı poğaça yapar gibi açılır. Ortasına malzeme konular ve kenarları üste getirilerek bohça gibi katlanır. Hamurun şekli armuta benzemektedir. Başka bir kaptaki 1 yumurta 1 yemek kaşığı süt ile çırpılır. Bohça halindeki hamurlarımız önce bu karışıma batırılır ardından galeta ununa bulanarak kızmış yağda kızartılır.