



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PİLİÇ KÖFTE

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

500 gr. piliç kıyma
2 adet rendelenmiş kuru soğan
1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
Yarım demet doğranmış maydanoz
1 çorba kaşığı iri çekilmiş pul biber
1,5 su bardağı ekmek içi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı fesleğen
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Un
Sos için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
1 adet limon suyu
1 adet yumurta

Soğanı rendeleyin. Tüm malzemeyi, baharatlarla beraber iyice yoğurun. Elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlayarak şekil verin ve una bulayın. Tencereye tereyağınızı koyun. Doğranmış domates ve salçanızı iyice kavurun.

Tuz, biber ve 1,5 su bardağı suyu ekleyerek bir taşım kaynatın. Hazırlamış olduğunuz köfteleri sosa koyarak, 10 dakika pişirin. Ayrı bir kasede, limon ve yumurtayı çırpın. Köftenin suyundan alarak terbiyeyi ısıtın ve tekrar tencerenize koyun.



