TAVUK KÖFTESİ

Yarım kg kemiksiz tavuk eti
1 adet küçük kuru soğan
3 diş sarımsak
3 dilim bayat ekmek içi
3 çorba kaşığı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
8-10 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk eti kıyma makinesinden ya da mutfak robotundan geçirerek kıyma haline getirilir.
Bayat ekmek dilimlerinin üzerine rende kuru soğan, dövülmüş sarımsak, süt, yumurta ve tuz konur. Ekmek dilimleri şeklini kaybedene kadar karıştırılır.
Üzerine tavuk kıyması,köri,karabiber ve tereyağı eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yaklaşık 5 dakika yoğrulur.
En son ince kıyılmış maydanoz katılır. Kısa süre yoğurduktan sonra köfte harcı buzdolabının alt rafına konu, 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda köfte harcından arzu edilen büyüklükte parçalar alınır, parmak uçları ıslatılarak şekil verilir.
Köfteler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yan yana dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.
Garnitür eşliğinde, sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Tavuk köftesi hazırlarken köri yerine kimyon kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1121 | Adı: Tavuk Köftesi | İndirme tarihi: 23.08.2025 - 08:21