# KARNABAHAR KÖFTESİ

1 Adet küçük karnabahar
250 gr. Derisiz tavuk eti
3 Çorba kaşığı un
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 Adet taze soğan
10 dal dereotu
Alabildiği kadar tavuk suyu
Alabildiği kadar galeta unu
1 Tatlı kaşığı tuz

# Tavuk eti küçük bir tencereye konur, üzerine yüze yüz gelecek kadar su eklenir, orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir.
# Karnabahar küçük parçalara ayrılır, başka bir tencereye yerleştirilir, üzerini örtecek kadar su ve az tuz konur, orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir.
# Karnabahar pişince süzgece alınır, soğuk sudan geçirilir ve tahta üzerinde ince ince kıyılır.
# Tencereye sıvıyağ konur, kısık ateşte ısınınca un eklenir. Unun kokusu gidene kadar kavrulur.
# Üzerine kıyılmış karnabahar eklenir, ateşin üzerinde sürekli karıştırarak azar azar tavuk suyu katılır. Kaşık zor hareket edecek şekilde bulamaç elde edilince ocaktan alınır.
# Karnabaharlı karışım soğurken tavuk çok ince didiklenir. Taze soğan ve dereotu çok ince kıyılır.
# Hazırlanan malzemeler karnabaharlı, soğumuş karışıma katılır, tuz, kırmızı pul biber, karabiber eklenir. Harca ele yapışmayacak ve şekil alacak kıvama gelene kadar galeta unu eklenir.
# Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, servis tabağına dizilir, sofraya getirilir.

Not: Arzu edilirse karnabaharlı köfte, şekillendirdikten sonra kızgın yağda kızartılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1140 | Adı: Karnabahar Köftesi | İndirme tarihi: 03.08.2025 - 21:06