DOMATESLİ TAVUK KÖFTESİ

600 gr tavuk bonfile
1 adet küçük kuru soğan
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı irmik
1 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
SAlçası için:
3 adet domates
Yarım çorba kaşığı domates salçası
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Tavuk bonfile, soğan, sarımsak ve bayat ekmek iri doğranır. Robota atılır, şeklini kaybedene kadar çekilir.
Sonra yoğurma kabına aktarılır. Üzerine yumurta, irmik, kimyon, karabiber ve tuz eklenir.
Bütünleşene kadar yoğrulur. Yuvarlak, küçük ve yassı köfteler yapılır, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
Köfteler önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Bu arada salçası hazırlanır; tencereye salça ve yağ konur, birkaç dakika çevrilir.
Üzerine kabukları soyulmuş ince doğranmış domates, şeker ve tuz eklenir. Domates şeklini kaybedene kadar pişirilir.
Son olarak sıcak su konur ve taşım kaynatılır.
Pişen köfteler hazırlanan salçaya atılır. Kapak kapatılır, 10 dakika kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Köfte harcı yoğurma aşamasında cıvıktır. İrmik şiştikçe kıvama gelir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1582 | Adı: Domatesli Tavuk Köftesi | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 15:42