Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

FIRINDA TAVUK KÖFTESİ



2 Adet tavuk göğsü kıyması
1 Adet yumurta
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Çay kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Adet kuru soğan (rende)
Garnitürü İçin;
2 Adet soğan
3 Adet domates
5 Adet biber (sivri yeşil)
3 Adet patates
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Su bardağı su

Tavuk kıyması içine yumurta, rendelenmiş soğan, kimyon, ufalanmış ekmek içi, karabiber ve tuz konur, 10 dakika yoğrulur. 30 dakika buzdolabında dinlendirilir.
Süre sonunda köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, parmak şeklinde köfteler yapılır.
Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, orta büyüklükte bir fırın tepsisine yayılır.
Üzerine şekillendirilen köfteler dizilir, köftelerin aralarına uzun uzun kesilmiş patatesler, soyulmuş yarım daire şeklinde doğranmış domatesler konur.
En üstede bir kaç parçaya kesilmiş yeşil sivri biberler serpilir.
Malzemenin üzerine su ve yağ gezdirilir.
190 derece fırında 35 – 40 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İstenirse köftelerin üzerine, 1 su bardağı suda eritilmiş 2 çorba kaşığı salça da gezdirilebilir, o zaman 1 su bardağı su koymak yeterlidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 237 | Adı: Fırında Tavuk Köftesi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:59