

Tek Lokmalık Tavuk Köfteleri (6-8 kişilik)



Malzemeler:

- 50 gr. (1.5 yemek kaşığı) eritilmiş **Teremyağ**
- 500 gr. kemiksiz tavuk eti (göğüs ya da but)
- 1 adet ince doğranmış soğan
- 3 dis sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydonoz
- 1 bardak ekmek içi
- 1 yumurta
- 2 tane dövülmüş karanfil
- 2 adet minizik doğranmış yeşil biber

Köfteleri kızartmak için:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**

Köfteleri servis etmek için:

- 2-3 yemek kaşığı kadar ketcap
- 100 gr. biberli yeşil zeytin

Köftemiz için gerekli olan malzemelerle birlikte tavuk etimizi iyice yoğuruyoruz. Birer lokmalık olacak şekilde şekillendiriyoruz. Tavamızda 3 yemek kaşığı

Teremyağ'imizi eritiyoruz. Ardından köfteleri tavaya yerleştirip, köftelerin altı-üstü iyice pembeleşene kadar pişiriyoruz. Piřirdiđimiz köftelerimizi fırın kabımıza alıp 180 derece fırında 15 dk. kadar daha fırınlıyoruz.

Sonrasında üzerlerine bir miktar ketcap sürüp, bir adet yeşil zeytin ile süsleyip servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Kullanacağınız tavuk etinin yarısını but, yarısını göğüs kullanırsanız köfteleriniz daha lezzetli olacaktır.