

Etli Tavuk Kizartma

Malzemeler

Yarım kg tavuk kiyma
100 gr yağlı koyun kiyma
1adet kısa boy soğan
2 diş sarımsak
tuz,
karabiber,
pul biber ve kekik

Yapılışı

İlk olarak soğanı ve sarımsağı mutfak robotunda çekin. Derin bir kabin içine tavuk kiymasını ile yağlı koyun kiymayı koyun ve üzerine soğanı , sarımsağı ve bütün baharatları koyup özlesene kadar yogurun. Tavayı ocaga alın çok az yağ koyup kiymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp kofte şeklini verin ve tavaya koyup arkasını onlu pisirin. ellerimize sağlık