

Kirmizi Biberli Tavuk Kofte

Malzemeler

500 gram tavuk eti
1 salcalik kirmizibiber
1 dis sarimsak
1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz
1 yumurta
3~4 yemek kasigi galeta unu
3 taze sogan
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kizartmak icin
Siviyag

Yapilisi

Tavuk etini mutfak robotunda cekip kiyma yapin. Kirmizibiberin cekirdeklerini temizleyip kiyin. Taze soganlari da temizleyip kiyin. Kiymaya ekleyin. Rendelenmis sarimsak, maydanoz, yumurta, galeta unu, tuz ve baharatlari da ilave edip yogurun. Harctan parcalar alip yuvarlak yassi kofteler hazirlayin. Siviyagi tavada isitip kofteleri kizartin.