

Tavuk Koftesi

Malzemeler

- Yarım kilo tavuk gogus
- 8 ezilip un edilmiş etimek veya 8 dilim ufalanmış ekmek
- 1 orta boy rendelenmiş soğan
- 1 adet yumurta
- 1 çay kasığı karabiber
- 1 çay kasığı kekik
- 1.5 çay kasığı tuz
- 1 çay kasığı kimyon
- 1 çay kasığı kofte baharı
- 1 avuç maydonoz

Yapılışı

Tavuk göğüsleri (kalça eti veya but eti olursa daha da lezzetli oluyor) mutfak robotuna alıp parçalayın. İçine diğer malzemeleri de ekleyerek, iyice yogurun. Kofte haline getirip, teflon tavada çok az yağda pisirin.