

Fatma Tomris akmak-İstanbul

Can Cięer Tavuk

Malzemeler

500 Gr. Tavuk Butu

Kıyma

1 Bardak İnce Bulgur

250 Gr. Tavuk Cięer

1 Yumurta

8-9 Ad. Dövlmöl Ceviz

100 Gr. Dövlmöl Őam Fıstık İçi

1 Ad. Kuru Soęan

100 Gr. Taze Kaymak

İnce Doęranmöl Taze Ve Kuru Reyhan

9-10 Ad. İnce Doęranmöl YeŐil Zeytin

3-4 Ad. YeŐil Soğanın YeŐil Sapları

2 KaŐık Kırmızı Pul Biber

2 KaŐık Zeytinyağı

2 Ad. Dövlmöl Sarımsak ve

Tuz

Sosu İçin:

1 KaŐık Mısır NiŐastası ile KoyulaŐtırılmöl Nar Taneli Nar Suyu ya da Limonla İnceltilmöl Tahin Kullanılır.

1-Bir kabın içinde tavuk kıyma, sıcak suyla ŐiŐirilmiŐ ince bulgur, dövlmöl ceviz, yumurta, ince doğranmöl reyhan,kuru soğan rendesi, taze kaymak ve tuz ilavesiyle iyice yoğurulur ve dinlenmeye bırakılır.

2-Dięer tarafta teflon tavada haŐlanarak çatalla ezilen tavuk ciğerler, ince doğranmöl yeŐil zeytin, dövlmöl Őam fıstık içi, ezilmiŐ sarımsak zeytinyağ ile kavrulur. Kırmızı pul biber ve tuz ilave edilerek soğumaya bırakılır.

3-Dinlenmeye bırakılan kıyma harcı bir tepsiye yayılan yağlı kağıt üzerinde 2 parçaya bölünür. Kare ya da dikdörtgen bir cam fırın kabı yağlanır.

4-Kıyma topraklarından ilki fırın kabına elle yayılır. Üzerine kavrulan tavuk ciğer harcı dökölerek yayılır.

5-Kalan diğer kıyma topağı da yine elle açılarak yağlı kağıt yardımını ile ciğer harcının üzerine kapatılır. Elle düzeltir.

6-Fırın 180 dereceye ayarlanır ve 20-25 dakika kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üçgen kesilen köfteler, arzuya göre ya narlı ya da limonlu tahinle servis yapılır.