

Melek Bozbayır

Maraş Usulü Tavuklu Patatesli Köfte

Malzemeler

2 Ad. Tavuk But

4 Ad. Patates

4 Çay Bardağı İnce Köftelik Bulgur

1 Yemek Kaşığı Biber Salçası

1 Tatlı Kaşığı Kimyon

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber

1 Tatlı kaşığı tuz

1 Ad. Limon

1 Baş Sarımsak

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Demet Maydanoz

1 Demet Yeşil Nane

1-İnce köftelik bulgur sıcak su ile ıslatılır, patates ıslatılmış ince bulgur ile iyice yoğrulur.

2-Bir yemek kaşığı biber salçası ve baharatlar katılarak iyice yoğrulur, yoğrulduktan sonra sarımsak ve zeytinyağı ile kavrulur.

3-Sıcak şekilde tekrar yoğrulur. Daha sonra bir tutam maydanoz ilave edilerek, iyice karıştırılır ve köfte şekli verilir.

4-Tavuklar haşlanır ve yağda kavrulur. Servis için köftelerin üzerine kavrulmuş tavuklar konur.

5-Bir yemek kaşığı biber salçasıyla sos yapılır. Üzerine nane yaprakları,

limon dilimleriyle sunuma hazırlanır.