

## **Nezahat Can-İstanbul**

### **Balkabaklı Tavuk Köfte**

#### **Malzemeler**

5 Ad. Piliç Pirzola

750 Gr. Balkabağı

1 Büyük Kuru Soğan

1 Kasa Leblebi Tozu

1 Yumurta

1/2 Demet Maydanoz

1 Su Bardağı İri Çekilmiş Antep Fıstığı

1 Çay Bardağı Kuş Üzümlü

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

2 Su Bardağı Rendelenmiş Parmesan Peyniri ya da Eski Kaşar

Yenibahar

Karabiber

Tuz

#### **Kızartmak İçin:**

1 Su Bardağı Zeytinyağı

#### **Sunum İçin:**

Brokoli

Nar

Yeşillik

**1-**Tavuk pirzolar kemiklerinden ve derisinden ayrılarak satır kıyması şeklinde kıyılır, büyük bir cam kaseye alınır.

**2-**Balkabağından bir parça süslemede kullanılmak üzere çiğ olarak ayrılır ve kalanı rendelenir ve yarısı tavuk kıymasına eklenir, diğer yarısı da bir tencerede bir çay bardağı su ilavesiyle suyunu çekene kadar pişirilir.

**3-**Balkabağı ve tavuk kıymasına kıyılmış maydanoz, ince doğranmış kuru soğan ve rendelenmiş sarımsaklar, yumurta ve leblebi tozu ilave edilerek karıştırılır ve en son rendelenmiş kaşar peynirin yarısı, tuz, karabiber eklenir ve yoğurularak 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. 450 cm alüminyum folyo masa üzerine serilir ve üzeri biraz zeytinyağ ile yağlanır.

**5-**Dinlenmiş balkabaklı tavuk köftesinden mandalina büyüklüğünde parçalar kopararak folyo üzerinde yassı hale getirilir, kenarları düzgün olması için geniş ağızlı bir bardak ile yuvarlak olarak kesilir ve tavada kızartılır.

**6-**Daha sonra tereyağı tavada eritilir daha önce pişirilmiş olan rende balkabakları eklenir, kabaklar çatalla ezilir, kalan bir su bardağı rende kaşar ya da parmesan peyniri ve karabiber ilave edilerek karıştırılır ve peynirler eriyince ocak kapatılır.

**7-**Çiğ olarak ayrılan balkabağından sunum tabağında kullanılmak üzere parizyen kaşık yardımıyla yuvarlak şekilli kabaklar elde edilir ve biraz zeytinyağında kızartılır.

**8-**Sunum tabağına kaşarlı kabak, üzerine tavuk köftesi, tekrar kaşarlı kabak ve tekrar tavuk köftesi konur. Sunum tabağı arzuya göre kızartılmış yuvarlak kabak dilimleri ve yeşilliklerle ya da haşlanmış brokoli ve nar taneleri ile süslenir.