

Tülin Kalkan-Ankara

Hurma ve Ananas Dolgulu Tavuk Topları

Malzemeler

500 Gr. Tavuk Kıyması

2 Ad. Yumurta

1,5 Su Bardağı Galeta Unu

1 Ad. Kuru Soğan

1 Tutam Maydanoz

1 Ad. Ananas

200 Gr. Hurma

2 Diş Sarımsak

Sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Kimyon

1-Tavuk kıyması, rendelenmiş kuru soğan, sarımsak, yumurta, galeta unu, maydanoz, tuz ve baharatlar geniş bir kaptan yoğrulur. Köfteler 20 dakika dinlendirilir.

2-Hurma ve ananas küp şeklinde kesilir.

3-Köfteden küçük parçalar koparılır, içerisine ananas ve hurma konularak kapatılır.

4-Kızgın yağda tavuk köfteleri kızartılır.

5-Kızarmış olan köfteler ananas çanağına konulur.

6-Küp küp kesilmiş ananas ve hurmalar da çanağa konulur. Kürdan takılarak servis edilir.