

Pırasalı Tavuk Köftesi

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g tavuk kıyması
- 1 ince pırasa
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, süt ürünleri ve gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Pırasanın dış yapraklarını ayıklayın, boyuna yarıp katlarındaki toprağı yıkayın; ince doğrayıp süzdürün. Sarımsağı ezin. Tavuk kıymasını harçta kullanana kadar buzdolabında tutun; çiğ tavukla temas eden gereçleri ayrı yıkayın.

Servis Önerisi:

Pişen köfteleri tavadan aldıktan sonra birkaç dakika dinlendirin. Pırasalı tavuk köftelerini sıcak servis edin; yanına hafif bir mevsim salatası ekleyebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Köfte harcını yoğurun:

- İnce doğranmış pırasayı tavuk kıyması, yumurta, galeta unu, yoğurt, sarımsak ve baharatlarla birleştirin.
- Harcı bütünleşene kadar yoğurup üzerini kapatın ve buzdolabında on dakika dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Köfteleri şekillendirin:

- Elinizi hafifçe ıslatıp harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alın; yaklaşık 1,5 cm kalınlığında yassı köfteler hazırlayın.
- Köfteleri birbirine değmeden tabağa dizin; bu biçim tavada eşit pişmelerini sağlar.

3. Tavada pişirin:

- Geniş tavayı zeytinyağıyla orta ateşte ısıtıp köfteleri tek kat halinde yerleştirin.
- Köftelerin her yüzünü orta ateşte 5–6 dakika pişirin. Tavayı aşırı doldurmayın; son 2–3 dakikada kapağı kapatarak içlerinin pişmesini sağlayın.

4. İçini kontrol edin:

- En kalın köfteyi ortadan açın; içi tamamen pişmemişse tavaya geri alıp birkaç dakika daha pişirin.
- Köfteleri kâğıt havlu üzerine kısa süre alın ve yanında yoğurtlu salatayla sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

En kalın köfteyi ortadan açıp içinin tamamen piştiğini kontrol edin; içinde çiğ doku varsa kapağı kapalı birkaç dakika daha pişirin. Köftelerin dışı kızarmalı, pırasa içlerinde nemini korumalıdır.

Saklama:

Tavuk köftelerini piştikten sonra iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Isıtırken tavaya bir kaşık su ekleyip kapağı kapatın; yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez ve içi tamamen ısınana kadar ısıtın.

>> **İpucu:** Pırasayı ince doğrayıp tavuk kıymasına çiğ ekleyin; köfteleri tavaya almadan önce kısa süre buzdolabında dinlendirin.

Kiraz'in Mutfağı