



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pırasalı Tavuk Köftesi



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme 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:

400 g tavuk kıyması, 1 ince pırasa ve 1 yumurta malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Yemeği sıcak servis edin; işe götürülecek porsiyonu tamamen soğuduktan sonra kapalı kaba alın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

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.

2. Köfteleri şekillendirin:

- Elinizi hafifçe ıslatıp harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve 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.
- Alt yüzleri renk alınca çevirin ve diğer tarafını da pişirin; tavayı aşırı doldurmayın.

4. İçini kontrol edin:

- En kalın köfteyi keserek merkezinin tamamen piştiğini kontrol edin.
- Köfteleri kâğıt havlu üzerine kısa süre alın ve yanında yoğurtlu salatayla sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

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