



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK KÖFTELİ CONSOMME

6 kişilik

Köfteler:

250 g taze, iyice soğutulmuş alabalık filetosu,

1,5 dilim tost ekmeği,

1 yumurta,

tuz,

akbiber,

2 yemek kaşığı taze krema,

1 yemek kaşığı limon suyu,

1 limon kabuğu rendesi,

4 sap dereotu.

Fazladan:

2 domates,

800 ml balık suyu,

300 ml sebze suyu.

Köfteler: Eti küçük parçalar halinde koparın, ekmeğin kabuğunu çıkarın. Et parçalarını ve ekmeği yumurta, tuz, biber, taze krema, limon suyu ve limon kabuğu ile mikserde halledin. Dereotunu yıkayıp kurutun, uçlarını koparın. Dereotunun üçte ikisini balığa karıştırın. Balıklı hamurdan 2 kaşık ile köfteler kesin, köfteleri tuzlu suda 5 dakika kaynamadan pişirin. Köfteleri delikli kepe ile çıkarın. Domatesleri kaynar suya batırıp, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve şeritler halinde kesin.

Balık suyunu sebze suyu ile ısıtın. Köfteleri domates dilimlerini çorbanın içine atın, dereotu ile garnitür yapın.