



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ALABALIK KÖFTESİ

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr (1/2 su bardağı) un
60 gr (1/4 su bardağı) acı krema
200 gr alabalık filetosu (kıyma haline getirilmiş)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığının ucuyla pul kırmızı biber

Küçük bir tavada 1 çorba kaşığı yağı hafif ateşte eritiniz. Tavayı ateşten alarak tahta bir kaşıkla unu tereyağı ekleyip pürütsüz olana kadar karıştırınız. Hemen sonra, yavaş yavaş karıştırmaya devam ederek, kremasını ekleyiniz. Tavayı, tekrar ateşe koyup 2-3 dakika, karışım koyulaşana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp içine balığı, yumurtayı, tuzu, kırmızı ve karabiberi koyarak iyice karıştırınız. Bu karışımı bir kaba koyup, 30 dakika kadar dinlendirmek için buzdolabına kaldırınız.

Kalan tereyağı ile orta boy bir tavayı yağlayınız. Yarisına kadar sıcak su doldurup tavayı ateşe koyunuz. Su kaynayana kadar ısıtınız.

Bu arada kâseyi buzdolabından alınız. Karışımın kaşıklara yapışmaması için her gerektiğinde soğuk suya sokarak, kâsedeki karışımı iki tatlı kaşığına silme doldurunuz. Sonra kaşıkları üst üste bastırarak meydana getireceğiniz köfteleri sıcak suda pişiriniz. Köfteleri 10-15 dakika, kabarıp sertleşene kadar pişirdikten sonra, hemen kevgirle alıp bir tabakta süzölmelerini bekleyiniz. Köfteleriniz servise hazırdır.

Not: Alabalık köftesini balık yemeklerinizin yanında garnitür olarak servis edebilirsiniz. Köfteleri hazırlarken, dilerseniz alabalık yerine kalkan balığı da kullanabilirsiniz.