



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALIK KÖFTESİ

500 gr balık eti  
kıyılmış maydanoz  
2 soğan  
1 yumurta  
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber  
1/2 çorba kaşığı kimyon tohumu  
4 çorba kaşığı un  
tuz  
biber  
4 çorba kaşığı kızartma yağı

Herhangi beyaz etli bir balığın, kemik, solungaç ve derisini temizleyip lop et haline getirin, bunu ince ince kesin, bir kaseye alın, maydanoz ve soğanı ince kıyıp kaseye ekleyin, yumurtayı kırın, kırmızı biber, kimyon, tuzu ekleyip, iyice yoğurun, küçük top köfteler hazırlayın, köfteleri una bulayıp kızgın yağda kızartın, mutfak havlusuna alıp fazla yağını alın.

[ML® Patatesli Balık Köftesi için tıklayın](#)