



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KÖFTESİ

750 gram mezzgit veya uskumru
1 demet taze soğan
2 diş sarımsak
Bir buçuk su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
150 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı oda sıcaklığında
margarin, tuz, kimyon, karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Filetosu çıkarılmış mezzgit veya uskumruyu keskin bir bıçakla incecik kıyın ve karıştırma kabına alın. Kıyılmış taze soğan, rendelenmiş sarımsak, galeta unu, yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri, margarin, tuz, kimyon ve karabiberi ilave edin. Tüm malzemeyi fazla ezmeden yoğurun. Cevizden iri parçalar koparın ve elinizde şekillendirip diğer köfteleri de aynı şekilde hazırlayın. Kızdırılmış sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağından aldıktan sonra sıcak olarak servis yapın.