



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BALIK KÖFTESİ (YENİ ZELLANDA)

1 kilo minakop balığı filetosu
150 gram kemiksiz tarafından keler balığı dilimi
150 gram dil balığı filetosu
200 gram kefal balığı filetosu
2 yumurta
1 bardak süt
600 gram patates
1 baş soğan
Zeytinyağı
Un
Tuz
Karabiber

Patatesleri yıkadıktan sonra kaynar suya atıp haşlamalı. Derince bir alüminyum tencereye kabuğu ayıklanmış bütün soğanı, bir tutam karabiberi, bol tuz ve su koyup kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Su kaynamaya başlayınca yıkanmış ve suları süzölmüş balıkları bunların içine atmalı. Tencerenin suyu yeniden kaynamaya başlayınca balıkları 15 dakika ateşte tutmalı; sonra bir kevgirle sudan çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Haşlanmış patatesin kabuklarını soymalı ve bunları ezerek püre durumuna getirmeli. Ezilmiş patatesi bif kuşaneye koyup hafif bir ateşe oturtmalı. Tuzlamalı, sonra tahta bir kaşıkla karıştırarak sicim gibi ince akıtılacak kaynar sütü yedirmeli. Bir-iki dakika karıştırarak pişirmeli ve kabı ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Balık fileto ve dilimlerini kıyarcasına ince ve küçük parçalara doğramalı ve porselen bir kâseye koymalı. Buna soğumuş patates püresiyle bir kenarda çırpılmış olan yumurtaları katıp karışımı birbirine yedirmeli. Sonra bu karışımdan ceviz iriliğinde parçalar alıp iki avuç arasında yuvarlamalı ve hafifçe bastırarak yassılaştırmalı. Köftelerin hazırlanması sona erince bunları una bulamalı ve azar azar kızgın yağa atıp pembeleşinceye kadar kızartmalı. Süzerek yağdan çıkarmalı ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına koymalı. Köftelerin pişirilmesi tamamlanınca tabağın çevresini limon dilimleri veya kırmızı turp ve yeşil salatayla süsleyip sofraya götürmeli ve servis yapmalı.

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

[ML® Patatesli Balık Köftesi Videosu](#)