



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FISTIKLI BALIK KÖFTESİ

Yarım kg ayıklanmış levrek  
2 çorba kaşığı çam fıstığı  
1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta  
Tuz, karabiber  
Kızartmak için:  
2 su bardağı çiçek yağı

1 çorba kaşığı tereyağında fıstık pembeleştirilir. Üzerine kıyılmış soğan ve balık atılır. Balık karıştırarak parçalara ayrılır. Bu arada da pişmiş olur. Diğer tarafta un ve kalan tereyağı kısa süre kavrulur, ateşten alınır. Balıklı karışım ve unlu karışım yoğurma kabına aktarılır. Üzerine yumurta kırılır, tuz ve karabiber eklenir, yoğrulur. Kıvam alması için az un eklenebilir. Köfte harcından parmak şeklinde köfteler yapılır. Kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.