



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KÖFTESİ

MALZEMESİ:

1 kg. beyaz etli balık filetosu
5 soğan
50 gr. beyaz susam
250 gr. sıvıyağ
250 gr. galeta unu
1/2 çorba kaşığı limon suyu
1/2 su bardağı un
1,5'ar çay kaşığı köri ve zencefil
4 yumurta
tuz.

Balık filetolarını robottan geçirerek kıyma haline getirin. İnce kıyılmış taze soğan, susam, zencefil, köri, tuz, 2 yumurta ve limon suyunu kıymaya katıp yoğurun. Minik yuvarlak köfteler yapın. Balık köftelerini una, 2 adet çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulayarak yağda kızartın.