BALIK KÖFTESİ

1 kg torik veya palamut
2 dilim bayat ekmek içi
2 bas kuru soğan
1 çay bardagi un
3 yumurta
7-8 dal maydanoz

Iyice temizlenmis baligi 2 ye bolunmus soğanla birlikte tuz ve bir miktar karabiber ekleyerek yeterince suda 30 dk haslayin.Iyice pismis olan baliklari çikarip etlerini ayiralim.Islatilmis ve suyu sikilmis ekmek içini rendelenmis bir soğani,1 yumurtayi,tuzunu,karabiberini, kiyilmis maydanozu ekleyip iyice karistirarak yoguralim.Ceviz buyuklugunde parcalar alarak elimizde kofte sekli verelim.Kalan iki yumurtayi cirpalim.Yaptigimiz kofteleri once una daha sonra yumurtaya bulayarak sivi yagda kizartalim. Sicak olarak servis yapalim.

ML® Patatesli Balık Köftesi için tıklayın
ML® Patatesli Balık Köftesi Videosu

© lezzetler.com tarif no:5986 • adı:Balık Köftesi • gönderen:necmiyeturk • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:08