



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTMA LEVREK KÖFTESİ

THY Skylife

- 1 adet levrek
- 1 adet yumurta
- ¼ bağ maydanoz
- 2 dilim etimek
- 100 gr. kuru soğan
- 5 gr. yenibahar
- 5 gr. karabiber
- 5 gr. tuz
- 100 gr. tereyağı

Balığı temizledikten sonra kaynar suya atıp 15 dakika haşlayın. Haşlanan balığın etini ayırıp bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, ince doğranmış maydanozu, ekmek içini, yumurtayı, tuzu, yenibaharı ve karabiberi haşlanmış balık etine ekleyip iyice yoğurun. Harcı köfte haline getirip ister tereyağında ister zeytinyağında kızartıp sıcak olarak servis edin.

