



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK BALIĞI KÖFTESİ

- 2 yemek kaşığı margarin
- 4 adet levrek balığı
- 1 adet defne yaprağı
- 1 dilim bayat ekmeđ
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 adet limon kabuđu (rendelenmiş)
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı galeta unu
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ

Balıkları temizleyip tuzlu suda yıkayarak tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ve defne yaprağını ilave edip 20 dakika kaynatın. Suyunu süzdürüp balıkların etlerini ayıklayın. Bayat ekmeği, maydanozu, dereotunu, soğanları mutfak robotundan geçirin. Kuş üzümünü biraz sıcak suda bekletip süzdükten sonra kıyılmış malzemeler ve rendelenmiş limon kabuğu, fıstık, tuz, karabiber, margarin ve 1 yumurtayı ilave edip iyice yoğurduktan sonra buzdolabında 2 saat dinlendirin. Buzdolabından çıkardıktan sonra iyice yoğurun. Elinizle şekil verin. Diğer iki yumurtayı derin bir kaba kırın. Köfteleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp ısıttığınız yağda kızartın