



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREK KÖFTESİ

1/2 lt süt
150 gr un
50 gr tereyağı
1 demet maydanoz
1 kg levrek (veya turna balığı)
1 havuç
1 defne yaprağı
1 sap kereviz
3 yumurta
2 limon
100 gr kurutulmuş ekmek tozu
100 gr zeytinyağı
10 adet dövülmemiş karabiber
1 tutam dövülmüş karabiber
1 tutam yenibahar
yeteri kadar tuz

Bir kaba tereyağı konur ve hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince buna 75 gr un katılır ve 2 dakika kadar tel veya tahta kaşıkla karıştırılarak sarartılmadan kavrulur. Sonra bir yandan hızlı hızlı karıştırılırken diğer yandan içine bir tutam tuz katılmış ılık süt azar azar dökülür. Karışım pek koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Balığın pulları kazınarak temizlenir, içi çıkarılır, yüzgeçleri ve başı kesilir, iyice yıkanıp süzöldükten sonra bir kaba yerleştirilir. Üstünü örtecek kadar soğuk su konur. Üstü kazınıp yıkanmış havuç, defne ve kereviz yaprakları, yarım limonun suyu ve beyazından ayrılmış kabuğu, yeteri kadar tuz ve karabiber taneleri katılır ve kap ateşe oturtulur. 10 dakika kaynatılır. Sonra ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Balık iyice soğuyunca derisi ve kılçıkları çıkarılır, et ince ince doğranır. Üzerine, yıkandıktan sonra kıyılmış maydanoz serpilir. Balıkla maydanoz iyice karıştırıldıktan sonra üzerine önceden hazırlanmış olan beşamel sosu dökülür. Buna iki yumurtanın sarısı katılır. Kap orta ateşe konur. İçindekiler tahta bir kaşıkla iyice karıştırılarak 1-2 dakika ısıtılır. Sonra üzeri yağlanmış bir mermerin üstüne boşaltılır. 1 cm kalınlığında olacak biçimde yayılır ve soğumaya bırakılır. Karışım soğuyunca bir kalıpla veya bardakla istenilen biçimlere sokulur. Porselen bir kâseye, kalan yumurta beyazları konur, bir yumurta kırılır, bir tutam tuz kattıktan sonra birkaç defa çırpılır, istenilen biçimdeki balık köfteleri önce una bulanır. Sonra yumurtaya batılır. Kurutulmuş ekmek tozuna da bulandıktan sonra kızgın yağa atılarak kuvvetli ateşte kızartılır, iki yanları kızarıncaya köfteler servis tabağına alınır. Tabağın kenarı limon dilimleriyle süslenir ve servis yapılır. Bu balık köftesi için evde kalmış, haşlanmış balık yemeklerinden de yararlanmak mümkündür.