



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BEZELYELİ SOMON KÖFTESİ

250 gram bezelye
4 adet patates
600 gram somon
6 yemek kaşığı un
6 dal nane
6 Yemek kaşığı yağ
Tuz

Patatesleri haşlayıp ezin. Somon balığını haşlayın ve kılçıklarını temizleyin. Etlerini didikleyerek patatesle karıştırın. Un, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Nane yapraklarını ince kıyıp ekleyin. Bezelyeyi ilave edin ve karıştırdıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın. Yuvarlak yassı şekil verin. Una bulayıp 25 dakika buzdolabında bekletin. Tavada yağı ısıtıp köftelerin iki yüzü hafif kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.