3 BALIK KÖFTESİ

100 g dilbalığı filetosu (derisi ve kılçıkları temizlenmiş)
175 g fenerbalığı filetosu
125 g somon filetosu (tercihen kuyruk tarafından)
1 yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı yeşilbiber (iri kalacak biçimde dövülmüş)
1/2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
limon dilimleri (süsleme için)

Dilbalığını, fenerbalığını ve somon balığının yarısını kabaca kıyın. Tümünü bir blendıra koyup, blendırı birkaç saniye çalıştırdıktan sonra yumurta akını, yeşilbiberleri, limon kabuğu rendesini, tuzu ekleyin ve blendırı yeniden çalıştırarak hamur haline getirin.
Balık hamurunu tezgâha aktarıp ceviz büyüklüğünde 30 parçaya bölün ve her parçayı yuvarlayarak sosis biçimi verin. Kalın dipli bir tavaya zeytinyağını koyup, orta ateşe oturtarak zeytinyağını ısıtın (tütmeye başlamamalıdır). Sosis biçimi balık hamurlarını tavaya koyup, tahta bir kaşıkla sürekli çevirerek 1,5-2 dakika kızartın. Tavayı ateşten alıp, deniz ürünlü sosisleri geniş bir tabağa aktararak, limon dilimleriyle süsleyin ve hemen servis yapın..

© lezzetler.com tarif no:28040 • adı:3 Balık Köftesi • gönderen:ASIK • indirme tarihi:17.04.2024 - 11:31