



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKALAYA KÖFTESİ (BREZİLYA)

Yarım kg beyaz balık fletosu

1 adet haşlanmış patates

2 adet taze soğan

1 adet yumurta

8-10 dal dereotu

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 su bardağı galeta unu

2 adet yumurta

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvıyağ

Balık dağılmayacak kadar haşlanır, didiklenir. Üzerine ezilmiş patates, kıyılmış dereotu, soğan, yumurta, tuz, toz biber eklenir yoğrulur. Bütünleşmiyorsa biraz un eklenebilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır, minik beyzbol topu şekli verilir. Köfteler önce çırpılmış yumurtaya batırılır, sonra galeta ununa bulanır ve sıcak yağda altın renginde kızartılır.