BALIK BURGER

https://www.elele.com.tr

2 adet levrek fileto
2 adet kabak
1 orta boy kuru soğan
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3-4 dilim ufalanmış ekmek
1 adet yumurta
1-2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı limon suyu
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
5-6 damla acı biber sosu
2-3 adet defne yaprağı

Soğan ve sarımsakları küçük küçük doğrayın, zeytinyağında 3-5 dakika soteleyin. Levrek filetoları defne yaprağı, limon kabuğu, varsa kereviz ve pırasa ilave edilmiş kaynar suda 1-2 dakika haşlayın. Kabakları yıkayın. Kabuklarıyla beraber çekirdeklerine gelmeden rendeleyin. Elinizle sıkarak fazla suyunu çıkarın. Sotelenmiş soğan ve sarımsakları rendelenmiş kabak ve ufalanmış ekmekle karıştırın. Levrek filetoları ufalayarak bu karışıma ekleyin. Yumurtayı hafifçe çırpın. Yumurtayla beraber maydanoz, tuz, biber, acı biber sosu ve limon suyunu ekleyin. Tüm malzemeyi bastırmadan yoğurun. Köfte haline getirdikten sonra una bulayın. Balık köftelerini buzdolabında ya da kısa süreyle buzlukta bekletebilirsiniz. Son olarak zeytinyağı konmuş sıcak tavada köftelerin her iki tarafını pişirin. Tercih ettiğiniz ekmek türüyle sandviç yaparak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:127222 • adı:Balık Burger • gönderen:hakan özoğlu • indirme tarihi:26.05.2024 - 04:41