



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KÖFTE

<https://koreyemek.blogspot.com>

3 adet fileto edilmiş levrek
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz(silme)
1 silme çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kimyon
4 yemek kaşığı galette unu
150gr Rende kaşar
1/4 demet maydanoz
4 adet ince kıyılmış taze soğan

Balığın kılçıkları ve derisi ayıklanır çok ince bıçakla kıyılır.
İçersine baharatları rende kaşar ve ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan konulup yumurtasıyla galette unu eklenip çok iyi yoğrulur. Buzdolapta dinlendirilir.
Köfte şekil verilir ızgara yada tavada pişirilir.

Balık sos
1 yemek kaşığı hardal
2 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı çiğ krema
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
yarım çay bardağı limon suyu
1 çay bardağı kapari (ince kıyılmış)
1 çay bardağı zeytinyağı

Hardal, mayonez, çiğ krema, tuz, limon suyu konulup mikserle çırpılır. Sıvıyağ ilave edilerek ağır ağır mayonez gibi çırpılarak yağ ilave edilir. En son baharatları ve ince kıyılmış kapari konulup karıştırılır.
Balığın üzerine dökülüp servis edilir.

