BALIK KÖFTESİ

Vedat Başaran

2 adet her biri 500 gr. palamut balığı
1 adet orta boy patates
3 adet taze soğan
½ demet maydanoz
½ demet dereotu
3 adet yumurta
1 adet kuru soğan
25 gr. galeta unu
25 gr. un
50 gr. kuşüzümü
50 gr. çamfıstığı
1 tatlı kaşığı kimyon
½ tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kişniş
Defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon
Karabiber / Arzuya göre
1½ su bardağı zeytinyağı

Önceden ayıklanmış palamut balıklarını iyice yıkayıp, suyunu süzün. Taze soğanları ikiye bölüp, iyice kıyın. Çamfıstıklarını, bir bıçak yardımı ile küçük parçalara bölün. Patatesi soyup, ortasından ikiye, soğanı da dörde bölün. Maydanoz ve dere otunu, iyice kıyıp bir kenara koyun. Balıkların yüzgeçlerini kesip, baş ve kuyruk kısımlarını ayırın.
İçinde soğuk su bulunan tencereye soğan, patates ve defne yaprağı ile birlikte koyup 20 - 25 dakika pişirin. Haşlanan balıklar ile patatesleri bir tabağa alıp soğumaya bırakın. Tavaya biraz zeytinyağı koyun. Kıydığınız çamfıstıklarını renkleri dönünceye kadar kavurun. Soğuyan balıkların derilerini, kılçıklarını ve siyah etlerini ayıklayın. Derin ve geniş bir kabın içinde ezdikten sonra patatesleri ilave ederek ezmeye devam edin. Taze soğan, maydanoz, dereotu, karabiber, tuz, kimyon, kişniş, tarçın, kavrulmuş çamfıstığı, kuşüzümü, bir yumurta ve bir kepçe kadar da balıkları haşladığınız sudan katarak karıştırın. Biraz zeytinyağı ve yarım limon suyu ilave edip tekrar karıştırın. Bir kayık tabağın içine yağlı kağıt yerleştirin ve köfteleri arzu ettiğiniz şekilde biçimlendirin. Üç kaseden birine un, birine galeta unu koyup diğer kaseye kalan iki yumurtayı kırın. Köfteleri önce una, sonra çırparak sarısını beyazını karıştırdığınız yumurtaya, daha sonra da galeta ununa bulayın. Kızartmada kullanacağınız yağı, tavaya koyup, iyice kızdırın. Köfteleri, nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Emici mutfak kağıdı yaydığınız bir tabağa koyup, fazla yağları emdirin.

© lezzetler.com tarif no:116770 • adı:Balık Köftesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:16.04.2025 - 04:20