



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KÖFTESİ

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1 kg balık
1 bayat ekmeğin içi
1 adet iri yada 2 adet küçük soğan (çok ince doğranmış)
1 adetyumurta
8-10 yemek kaşığı sıvı yağ
8-10 sap maydanoz (ince doğranmış)
1/2 çay kaşığı köfte baharı
Tuz
Karabiber

Balıklar ayıklanır, baş ve kılçıkları alınıp ufak parçalar halinde doğranır.

Ekmeğin içi ıslatılıp sıkılarak fazla suyu alınır ve ufalanır.

Tüm malzeme karıştırılarak köfteler hazırlanır ve sıvı yağda kızartılır (Karışım yumuşak kalırsa un veya galeta unu ilavesi yapılabilir).

Not: İstenirse köfteye sarımsak, kimyon da konabilir.

