



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KÖFTESİ

<https://www.ruhundoysun.com>

350 g Tütsü balık artıkları
1 adet Limon
2 yemek kaşığı Mayonez
100 g Un
2 adet Yumurta
200 g Galeta unu
1 tutam Maydanoz yaprağı
Zeytinyağı
Deniz tuzu
Taze öğütölmüş karabiber

Balığı dikkatlice didikle, kılçık kalmasın.

Limonun kabuğunu rendeleyin.

Derin bir kapta balık, mayonez, ufak doğradığınız maydanozu ve limon kabuğunu köfte kıvamını alacak şekilde karıştırın.

Tuz ve biberle tatlandırın.

Karışımından 30-35 g'lık köfteler hazırlayın.

Köfteleri sırasıyla un, yumurta ve galeta ununa bulayıp, tavada 1,5-2 parmak yüksekliğinde zeytinyağında kızartın.

