



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALIK KÖFTESİ

MALZEMELER

1/2 çorba kasığı limon suyu
1/2 su bardağı un
1,5 çay kasığı köri
1,5 çay kasığı zencefil
1 kg. balık filetosu, beyaz etli
2 yumurta
2 çirpilmis yumurta
250 gr. ayçiçek yağı
250 gr. galeta unu
5 taze soğan
50 gr. beyaz susam
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Balık filetoalarını mutfak robotundan geçirerek kıyma haline getirin. İçine taze soğan, zencefil, köri, yumurta, limon suyu, tuz, susam katarak iyice yedirin. Avuç içinde yuvarlayarak minik köfteler yapın. Balık köftelerini una, çirpilmis yumurtaya ve galeta ununa bulayarak bol yağda kızartın. Sıcak olarak servis edin.
