



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KÖFTESİ

1 kutu Kalbim Ton Balığı
2 adet patates
1 adet limon
2-3 dal maydanoz
2-3 dal dereotu
Tuz
Karabiber

Ton balığının yağını süzün. Haşlanmış patates, tuz, karabiber ve 1 limonun suyunu ilave ederek mutfak robotunda püre haline getirin. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp ince kıyın. Geniş bir kasede yeşillikler ile balıklı püreyi yoğurup yuvarlak ve yassı köfteler halinde şekillendirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.