



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALIK KÖFTESİ

1 kg torik veya palamut
2 dilim bayat ekmek içi
2 bas kuru soğan
1 çay bardağı un
3 yumurta
7-8 dal maydanoz

İyice temizlenmiş balığı 2 ye bölünmüş soğanla birlikte tuz ve bir miktar karabiber ekleyerek yeterince suda 30 dk haşlayın. İyice pismis olan balıkları çıkarıp etlerini ayıralım. Islatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içini rendelenmiş bir soğanı, 1 yumurtayı, tuzunu, karabiberini, kıyılmış maydanozu ekleyip iyice karıştırarak yoguralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar olarak elimizde köfte şekli verelim. Kalan iki yumurtayı cirpalım. Yaptığımız köfteleri önce una daha sonra yumurtaya bulayarak sivi yağda kızartalım. Sıcak olarak servis yapalım.

[ML® Patatesli Balık Köftesi için tıklayın](#)

[ML® Patatesli Balık Köftesi Videosu](#)
