



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KÖFTESİ

150 gr soğan
3 adet ince kıyılmış soğan
3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
2 adet yumurta
4 çay kaşığı ucuyula limon suyu
3 yemek kaşığı kapari
200 gr mayonez
2 yemek kaşığı salatalık turşusu
150 gr galeta unu
Aldığı kadar tartar sosu
1 çay kaşığı tarhun
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
450 gr balık filetosu

Balık parçalarını doğrayın. Harcın bütün malzemelerini bir araya getirip iyice yoğurarak balık parçalarını yumuşayıp diğer malzemelerle bütünleşmesini sağlayın. Köfte harcını 10 parçaya bölüp 3 cm çapında küçük yuvarlak köftelere ayırın. Balık köftelerini kalan galeta ununa bulayıp, fazla unlarını silkeleyin. Bir fritöz veya kızartma tenceresinde ayçiçek yağını kızdırıp, köfteleri derin yağda altın esarısı renk alıncaya kadar kızartın. Balık köfteleri pişerken yan sayfadaki gibi tartar sosu hazırlayın. Balık köftelerini bir servis tabağına aktarın. Yanında tartar sosu ile servis edin.