



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KÖFTESİ

250 gr beyaz etli balık
1 soğan
Köfte baharatı
2 dilim ekmek
1 yumurta
1 bardak ayçiçek yağı
Yarım demet maydanoz

Ön hazırlık olarak, 250 gram balığı haşlayın. Sudan aldıktan sonra, ayıklayın. Derin bir kaba 2 dilim ekmeği ufalayın, 1 adet yumurta, 1 adet rendelenmiş soğanı da kaba alıp, malzemeleri yoğurun. Köfte baharı ve dilediğiniz kadar tuz ekleyin. Yoğurmaya devam edin. Hazırladığınız köfte hamurundan küçük parçalar koparıp, elinizle köfte şekli verin, 1 su bardağı Bizim ayçicek yağını tavada kızdırın. Balık köftelerini yağa atıp masayla çevirerek kızartın. Tüm köfteleri kızartınca, servis tabağına marul yapraklarını dizin. Üzerine köfteleri yerleştirin. Maydanoz ve dilerseniz limon dilimleriyle servis yapın.



Fotoğraf "not defteri" tarafından gönderildi. 15.04.2018