



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK YUMURTASI KÖFTESİ

Orta boy bir kalkân yumurtası
1 adet tavuk yumurtası
1 demet maydanoz
Yarım çay bardağı çiçek yağı
Yeteri kadar tuz
un ve arzuya göre karabiber.

Balık yumurtası zarı kesilerek ikiye ayrılır ve iç kısmı bir kaşıkla iyice sıyrılarak geniş bir kaba konur, üzerine yumurta kırılarak iyice çırpılır. Buna ince kıyılmış maydanoz, tuz ve arzuya göre karabiber de ilâve edilip, bu karışımı dağıtmayacak kadar un da katılır. «Un yerine galeta tozu olursa tercih edilmelidir.» Karışım yoğrulup yumurta iriliğinde köfteler yapılır. Eğer karışıma çay kaşığı burnu ile karbonat da atılırsa, köfteler daha iri olur. Tavada kızdırılmış olan yağda bu köfteler her iki tarafları da pembeleşinceye kadar kızartılır ve domates, yeşil biber veya taze soğanla süslenerek servis yapılır.

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

[ML® Patatesli Balık Köftesi Videosu](#)
