



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ SOMON BALIK KÖFTESİ

140 gr bezelye
2 adet patates
400 gr somon balığı
1 yemek kaşığı un
4 dal taze nane
1 çay kaşığı karabiber
4 yemek kaşığı zeytinyağı

Patatesleri haşlayıp ezin. Somon balığını haşlayın ve kılçıklarını temizleyin. Etlerini didikleyerek patatesle karıştırın. Un, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Nane yapraklarını ince kıyıp ekleyin. Bezelyeyi ilave edin ve karıştırdıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın. Yuvarlak yassı şekil verin. Una bulayıp 15 dakika buzdolabında bekletin. Yağı tavada ısıtıp köftelerin iki yüzü hafif kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

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

[ML® Patatesli Balık Köftesi Videosu](#)
