



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLINHOS DE BACALHAU (PORTEKİZ)

300 gram tuzlanmış morina balığı (bacalhau)
3 adet orta boy patates
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 diş sarımsak (ezilmiş)
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı galeta unu (isteğe bağlı)
Kızartmak için ayçiçek yağı

Tuzlanmış morina balığını kullanmadan önce tuzunun gitmesi için 24 saat soğuk suda bekletin ve suyunu birkaç kez değiştirin.

Ardından balığı kaynar suda haşlayın ve kılçıklarını ayıklayarak iyice ufalayın.

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun, ardından bir çatal yardımıyla iyice ezin.

Ufaladığınız balığı patatesle karıştırın.

Yumurta, maydanoz, sarımsak, tuz, karabiber ve zeytinyağını ekleyerek iyice yoğurun.

Karışımı buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin, böylece kıvam alır.

Karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak köfte şekli verin.

Daha çıtır bir doku için isteğe bağlı olarak galeta ununa bulayabilirsiniz.

Bol kızgın yağda köfteleri altın sarısı rengini alana kadar kızartın.

Fazla yağı süzmek için kağıt havlu üzerine alın.

Bolinhos de Bacalhau'yu limon dilimleriyle ve yanında acı biber sosuyla servis edebilirsiniz.

