



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSTAVRİT KÖFTESİ

6 orta boy istavrit balıklarını haşlayıp kılçıklarını ayıklayın bir tabağa koyup içine taze soğan, dereotu, maydanoz, tuz, karabiber ilave edin. 1 tatlı kaşığı karbonatı unutmayın, bir çay bardağı ekmek içinide ilave ederek köfte gibi kızgın yağda pişirin kırmızı soğan ve rokanın yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:11947 • adı:İstavrit Köftesi • gönderen:fikret • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:41