



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEFAL LOKUMU

1 adet kefal  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 adet yumurta  
200 gram galeta unu  
2 diş sarmısak  
Tuz  
Karabiber

Balığın filetosunu çıkarın ve çok ince kıyın. İçine rendelenmiş kaşar peyniri, yumurta, galeta unu, dövülmüş sarmısak, tuz ve karabiber katın. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayın. Kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.