



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KIRMIZI BİBER SOSLU SOMON KÖFTELERİ

Malzemeler

450 gr. somon fileto
2 adet patates
2 çorba kaşığı yağsız süt
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
2-3 sap taze soğan
3-5 sap dereotu
1 yumurta beyazı
¼ su bardağı (40 gr) mısır unu
yeteri kadar galeta unu
kırmızı biber sosu için
200 gr közlenmiş kırmızı biber
½ su bardağı zeytinyağı
60 ml. Yoğurt
½ limon
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
2 tutam doğranmış dereotu

Yapılışı

Fırını 200 dereceye getirin.

Somonu ve patatesi haşlayın.

Pişmiş somon, haşlanmış patates, süt, kuru soğan, yumurta beyazı, taze soğan, dereotu ve limon kabuğu rendelerini Arzum Robby multi robotta çekin. Hamur yumuşak olursa bir miktar galeta ununu ekleyip hamur karıştırıcıyla karıştırıp kıvama getirin.

Hazırladığınız harcı 8 köfte haline getirip mısır ununa bulayın. Buzdolabında 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın. Köftelerin yüzenlerini çevirerek önceden 200 C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar (iyice pembeleşene kadar) pişirin.

Sos için bütün malzemeleri robota koyup karıştırın.

Hazırladığınız sosu pişmiş köftelerin üstüne dökerek servis yapın.