KOFANA KÖFTESİ

THY Skylife

Malzemeler:
1 kg kofana balığı (ya da lüfer)
3 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
3 adet haşlanmış patates
4 adet ince doğranmış taze soğan
¼ demet ince kıyılmış maydanoz
¼ demet ince kıyılmış dereotu
½ çay kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı çam fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı yenibahar
½ tatlı kaşığı kırmızı toz biber
4 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:
Balıkların kılçıkları çıkarılıp içi temizlenir ve bol su ile iyice yıkanır. İri parçalara bölünüp tencereye alınır. Balıkların üzerini örtecek şekilde su konulur. Defne yaprağı, limon, tane karabiber ve maydanoz sapı eklenerek ağır ateşte balıklar pişmeye bırakılır. Üzerinde oluşan köpükler alınır. 20 – 25 dakika pişirdikten sonra kevgir yardımı ile balıklar tencereden alınıp soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra balıkların beyaz etleri ayıklanır, karıştırma kabına alınır. Tavada zeytinyağı kızdırılır, çam fıstık, taze soğan, maydanoz ve dereotu beraber sotelenir. 3 – 4 dakika sotelendiktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra karıştırma kabındaki balık etine karıştırılır. İçine yumurta, ıslatılmış ekmek içi, haşlanmış patates rendelenir. Toz şeker, tuz, baharatlar, önceden ıslatılmış kuş üzümü süzdürülüp içine katılır. 3 yemek kaşığı un ilave edilip iyice yoğrulur. Köfte hamuru hazır hale gelince küçük parçalara bölünüp avucumuzla yuvarlayarak ince köfteler hazırlanır. Una bulanıp kızgın yağda kızartılır. Soğuk veya sıcak olarak servis edilir. Arzuya göre yanında tarator sos ve limonla servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:52567 • adı:KOFANA KÖFTESİ • gönderen:Cankat • indirme tarihi:06.05.2024 - 03:32