



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ MEZGİT BALIĞI KÖFTESİ

- 1 kilo fleto mezgit
- 1 yemek kaşığı galeta unu
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 1 yumurta sarısı
- 1 ufak baş kuru soğan rendesi
- 3 sap taze soğan (çok ince kıyılacak)
- Yarım demet maydanoz (kıyılacak)
- 4 sap dereotu (ince kıyılacak)
- 1 çay kaşığı köri
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- Yarım çay kaşığı karabiber

Fleto mezgitleri doğrama tahtası üzerinde büyük bir bıçak yardımıyla iyice kıyalım ve derin bir kaba alalım. Tüm malzemeyi ilave ederek köfte gibi yoğurup orta boyda yassı köfteler yapalım ve kızdırılmış sıvı yağında kızartalım ve kağıt hazlu üzerine alarak fazla yağın emdirelim. Yeşil marul ve limon dilimleri ile süslenmiş servie tabağına alarak dilerseniz, limon suyu ve mayonez ile hazırlayacağımız sos eşliğinde servis yapalım.

