



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK KÖFTESİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet levrek  
1 litre su  
1 adet defne yaprağı  
10-15 dal maydanoz  
1 dal taze soğan  
Bir tutam tuz  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı galeta unu  
Fırında elma dilim patates için:  
3 adet patates  
Yeteri kadar su  
1 çorba kaşığı sirke  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
BİRER TUTAM TUZ, PUL BIBER VE KEKİK  
Süslemek için:  
Havuç  
Kırmızı biber  
Çarliston biber  
Kiraz domates

Suyu bir tencereye alın ve ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca içine defne yaprağını atın ve bir taşım kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Suyun içine temizlenmiş balığı yerleştirin ve 2-3 dakika beklettikten sonra balığı sudan çıkarın. Balık etini elinizle didikleyip, bir kaba alın. İçine kıyılmış maydanoz ve taze soğan, zeytinyağı, limon suyu, galeta unu ve tuz katın. Tüm malzemeyi yoğurun ve dilediğiniz şekli verin. Balık köftelerini yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırında elma patates için patatesleri bol suda fırça yardımıyla yıkayın. 2 su bardağı suya sirke katın ve patatesleri 5-10 dakika bekletin. Tekrar yıkayın ve kabuklarını soymadan 1 parmak genişliğinde dilimleyin. 1 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, pul biber ve kekiği patatesler ile iyice harmanlayın. Kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile fırın tepsisini yağlayın ve patatesi yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Daha sonra balık köftesini patates, havuç, biber ve kiraz domatesle süsleyin.



Fotoğraf "g l" tarafından gönderildi. 23.02.2024