



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK KÖFTESİ

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

- 1 adet levrek balığı filetosu (kemiği çıkarılıp derisi soyulmuş)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı kuru nane, pul biber
- Yarım demet maydanoz
- 2-3 dal dereotu
- 4 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı

Öncelikle ayıklanmış, fileto balığını küp küp doğrayıp rondodan çekin. Balıkları bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, yumurtayı, tuz ve baharatları ekleyin. İncecik doğradığınız maydanoz, dereotu ve galeta ununu ilave edin. Malzemeleri elinizle iyice yoğurun. Sıvı yağı geniş bir tavada kızdırın. Yoğurduğunuz balıklı harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayıp yassı hale getirin. Köfteleri kızgın yağda önlü arkalı kızartın.

