



## LİMON VE KAPARI SOSLU BALIK KEK

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

500 g sudak balığı  
1/2 bağ taze soğan  
3 dal taze kişniş  
10 g toz şeker, 50 g galeta unu  
50 g shitake mantarı  
1 yumurta  
10 ml balık sos  
5 ml susam yağı  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı  
Pane harcı için:  
150 g un  
100 g panko  
2 yumurta  
Sosu için:  
30 ml limon suyu  
90-100 ml sızma zeytinyağı  
1/2 limon kabuğu rendesi  
10-15 g kapari  
Tuz  
Karabiber

Sos için tek yapacağınız şey bütün malzemeyi bir kaptaki karıştırmak. Önce balıkları kuşbaşı şeklinde doğrayın. Ardından kişniş, taze soğan ve shitake mantarları da kuşbaşı doğrayıp balıklara ilave edin. Geri kalan malzemeyi de ekleyip hepsini karıştırın. Karışıma köfte şeklini verdikten sonra un, yumurta ve panko ile paneleyin. Fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında alt-üst fan modunda 20-25 dakika pişirin.



