



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜFER KÖFTESİ

MALZEMELER

2 adet lüfer
3 adet yumurta
2-3 dilim bayat ekmek
1 tatlı kasığı toz şeker
1 kahve fincanı çamfistigi
1 kahve fincanı kusüzümü
Tuz, karabiber, yenibahar
Kızartmak için:
1 su bardağı sivi yağ
3 çorba kasığı un

YAPILIŞ TARİFİ

Basi ve kuyruğu temizlenip yıkanmış lüferleri iki üç parçaya ayırın. Bir tencereye koyun, üstünü örtecek kadar su ekleyin, tencerenin kapagi açık olarak 15 dakika haslayın. Haslama sırasında üzerinde oluşan köpükleri alın. Lüferin derisi ve kılçıklarını ayırdıktan sonra küçük didikleyin. Balığa ufalanmış ekmek içi, yumurta, rendelenmiş soğan, tuz, şeker, yenibahar, kusüzümü ve çamfistigini ilave edip yogurun. Harçtan yuvarlak köfteler hazırlayıp, una bulayın. Lüfer köftelerini kızdırılmış sivi yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Sıcak olarak servis yapın.