



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEZGİT KÖFTESİ

200 gram mezzit  
1 adet kuru soğan  
Yarım demet taze soğan  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
1 adet yumurta  
50 gram galeta unu  
1 adet limon  
10 gram zerde  
Bir tutam karabiber  
150 gram Ayçiçek yağı

Derisi ve kılçıklarını temizlediğiniz fileto mezzit balığını bol suda yıkayıp, kuruladıktan sonra çok küçük parçalar halinde kesin. Dereotu ve maydanozu incecik kıyın. Taze soğanları halka halka kesin. Kabuğunu soyduğunuz soğanları minik küpler halinde doğrayın. Bıçak kıyması dediğimiz hale gelen mezzit parçalarını derin bir karıştırma kabına alın. Doğranmış taze soğan, yeşillikler, yumurta, galeta unu, rendelenmiş limon kabuğu, zerde, tuz ve karabiberi katın. Tüm malzemeyi iyice karıştırarak yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve elinizde yuvarladıktan sonra bastırarak köfte şeklini verin. Tüm harç bitine kadar aynı işlemi tekrarlayın. Ayçiçek yağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Balık sevdiren köfteleri, kızgın yağda çıtır çıtır, altın sarısı renk alana kadar arkalı önlü kızartın. Fazla yağın bırakmaları için kağıt havlu üzerinde dinlendirdikten sonra ılık olarak servis edin.

