



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OTLU BALIK KÖFTE

Köfte için:

- 500 gr levrek fileto
- 3 dal taze soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet dereotu
- 3 diş sarımsak
- 1 yumurtanın sarısı
- 3-4 çorba kaşığı galeta unu
- Tuz, karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ
- Otlı harç için:
- 1-2 yaprak pazı
- 1 küçük demet ıspanak
- 6-7 dal semizotu
- 1 büyük boy soğan
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- Sunum için:
- 1 büyük kâse sarımsaklı yoğurt

Köfteyi hazırlamak için, yeşillikleri yıkayıp kıydıktan sonra balıkla birlikte listede yer alan tüm malzemeyi mutfak robotuna aktarın. Macun kıvamına getirin. Elinizle yuvarlayıp misket şeklinde köfteler hazırlayın. Köfteleri isteğe göre kızgın yağda veya önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında pişirin. Otlı harç için yeşillikleri yıkayıp süzdükten sonra irice kıyın. Soğanı yemeklik doğradıktan sonra zeytinyağında kavurun. Otları ekleyin. 5 dakika kadar kavurun. Ocaktan aldıktan sonra tuz ve karabiberle tatlandırın. Otlı karışımı büyük servis tabağına yayın. Üzerine sırasıyla önce sarımsaklı yoğurdu, sonra da köfteleri yerleştirin. Tereyağında kavrulmuş pul biber veya toz biberi üzerine gezdirin.