



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT BALIĞI KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):

Orta büyüklükte 1 palamut balığı,

1 yumurta,

1 kalın dilim ekmek,

1 baş büyük soğan,

1 çay kaşığı çamfistiği,

1 çay kaşığı kuşüzümü,

1 su bardağı zeytinyağı,

yeteri kadar tuz,

tarçın,

karabiber,

1 demet maydanoz,

2 kaşık galeta unu,

1,5 limon.

Yapılışı:

Balığın içi temizlenip bol suda yıkanır ve kılçıklarından kolayca ayrılacak duruma gelinceye kadar haşlanır. Haşlanan balığın siyah eti ile kılçıkları ve derisi ayıklanıp atılır. Kalan beyaz et yayvan bir kaba konur. Buna rendelenmiş soğan, çok az ıslatılıp ufalanmış ekmek içi, çırpılmış yumurta, tuz, karabiber, kuşüzümü ve çamfistiği ilave edilir. Maydanozun yarısı ayıklanıp temizlendikten sonra ince ince doğranıp karışıma katılır. Karışım iyice yoğurulduktan sonra, ince, uzun şekillerde küçük küçük köfteler yapılır. Derince bir tavada zeytinyağı kızdırılır. Yağ kızınca, galeta ununa bulanmış köfteler içine atılır ve nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kalan maydanoz ayıklanıp yıkanır ve yaprak yaprak servis tabağının zeminine yayılır. Kızaran balık köfteleri maydanozun üstüne konur, çevresine de limon dilimleri dizilerek süslenir ve soğutmadan servis yapılır.