



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PALAMUT BALIK KÖFTESİ

Palamut balığının etlerinin beyaz kısımlarını ayırıp kıyma makinesinden iyice çekmelidir. Birkaç soğan çentmeli ve ekmek için de ufalayıp birlikte kıymaya katmalı. Birkaç yumurta sarısını da kırmalı maydanoz ve dereotunu ince doğrayıp katıp karıştırmalıdır. Tuz, biber, kimyon vesair baharatını da serptikten sonra, hepsini iyice yoğurmalı ve köfteleri hazırlayarak bir tabağa dizip sıralamalıdır. Diğer taraftan, tereyağıyla tavada kızgın ateşte köfteleri kızartmalı. Hardalla veya turşuyla servis etmelidir.

Not: Bazıları da, köfteleri zeytinyağında kızartırlar. Sirke ve sarımsak ezmesi sos ile yerler.
