



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT KÖFTESİ (İSTANBUL)

<https://www.elele.com.tr>

1 palamut
3 soğan
2 orta boy patates
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
1 kahve fincanı kuşüzümü
2 yumurta
1 çorba kaşığı yenibahar
1 çorba kaşığı un
Kızartma için sıvıyağ
Galeta unu
Tuz
Karabiber

Palamutu temizleyin. İyice yıkayıp süzgece alın. Soğanları soyun. 1 bütün soğan ve balığı tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Balığı süzgece alıp soğutun. Derisini, siyah kısımlarını ve kılıçıklarını ayıklayın. Beyaz etleri bir kaba alıp didikleyin.

Kalan 2 soğanı rendeleyip suyunu sıkın. Patatesleri haşlayıp soyun ve rendeleyin. Maydanozu temizleyip kıyın. Soğan, patates, maydanoz, fıstık, kuşüzümü, 2 yumurta, 1 kaşık un, tuz, yenibahar ve karabiberi balığa ekleyip yoğurun. Elinizle uzun köfteler hazırlayın. Galeta ununa bulayıp sıvıyağda kızartın. Sıcak servis yapın.

