



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT KÖFTESİ

1 adet orta büyüklükte palamut
1 orta boy soğan
1 yumurta
1 kalın dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı kuş üzümü
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı galeta unu
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar tuz, karabiber

Balığı yumuşayınca dek haşlayın. Haşlanmış balığı derisinden ve kılçıklarından arındırarak didikleyin. Derin bir kaba koyduğunuz didiklenmiş balığın üzerine çırpılmış yumurta, rendelenmiş soğan, incecik kıyılmış maydanoz ve diğer tüm malzemeleri koyarak karıştırıp yoğurun. Köfte şeklini verdiğiniz balık karışımını önce galeta ununa bulayıp tavada kızdırılan zeytinyağında, her iki tarafı da nar gibi kızarana kadar pişirin. Kağıt havluda fazla yağını alarak servis tabağına dizin. Üzerine isterseniz limon sıkabilirsiniz. Sıcak ya da soğuk yenebilir.