



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALAMUT KÖFTESİ

MALZEMELER

1 adet palamut balığı
1 adet soğan
1 dilim ekmek içi
2 adet limonun suyu
1 su bardağı zeytinyağ
3 çorba kaşığı galeta unu
çam fıstığı
kuş üzümü
tarçın
karabiber
maydanoz
tuz

HAZIRLANIŞI

Balığın içini temizleyip, bol suda yıkayın. Kılçıklarından kolayca ayrılacak kadar haşlayın ve tencereden çıkarıp, süzün. Siyaha etlerini, kılçıklarını ve derisini temizleyin. Kalan eti bir kaba koyun. Soğanı rendeleyin, ekmek içini hafifçe ıslatın yoğurup, ufalayın, yumurtayı biraz çirpin bunları karabiber, tuz, tarçın, üzüm ve fıstıkla berberce balığa katın. Maydanozu ince ince kıyıp, ilave edin. Karışımı iyice yoğurup, küçük köfteler yapın. Zeytinyağını kızdırın, balık köftelerini galeta ununa bulayıp, kızgın yağda kızartın. Limon ve maydanozla süsleyip servis yapın.