



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT KÖFTESİ

- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 60 gr (1/2 su bardağı) un
- 60 gr (1/4 su bardağı) krema
- 200 gr palamut filetosu (kıyma haline getirilmiş)
- 1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber

Küçük bir tavaya 1 çorba kaşığı yağı koyup hafif ateşte eritiniz. Tavayı ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu erimiş yağa ekleyerek pürütsüz olana kadar karıştırınız. Hemen sonra, yavaş yavaş karıştırmaya devam ederek, kremayı ekleyiniz. Tavayı yeniden ateşe koyup 2-3 dakika, karışım koyulaşana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp içine balığı, yumurtayı, tuzu, kırmızıbiberi koyarak iyice karıştırınız. Bu karışımı bir kaseye koyup 30 dakika kadar, buzdolabında dinlendiriniz.

Kalan bir çorba kaşığı tereyağı ile orta boy bir tavayı yağlayınız. Tavayı yarısına kadar sıcak suyla doldurup ateşe oturtunuz. Su kaynayana kadar ısıtınız.

Bu arada kaseyi buzdolabından alınız. Kasedeki karışımı (karışımın kaşıklara yapışmaması için her gerektiğinde soğuk suya sokarak), iki tatlı kaşığına silme doldurunuz. Kaşıkları üst üste bastırarak meydana getireceğiniz köfteleri sıcak suda 10-15 dakika, kabarıp sertleşene kadar pişiriniz. Pişen köfteleri bir delikli kepeçle alıp bir tabakta süzölmeye bıraktıktan sonra bir servis tabağına yerleştirerek servis ediniz.