



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BALIK KÖFTESİ

450 gr. somon veya mezgit fileto
1 adet büyük boy patates
2 adet defne yaprağı
1/2 su bardağı süt
1/2 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 yemek kaşığı maydanoz
1 yemek kaşığı frenk soğanı
1/2 su bardağı bayat ekmek
1 adet yumurta
3-4 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
1/2 çay kaşığı beyaz biber
1/2 çay kaşığı kişniş

Patatesi soyup ufak ufak doğrayın ve bir tencereye alın. Üzerlerine geçecek kadar su ve bir miktar tuz ekleyin. Kaynamaya başlayınca altını kısın, 15 dakika kadar pişirin. Balığı süt ve defne yapraklarıyla beraber bir tavaya alın. Kaynayanaya kadar ısısını yüksek tutun kaynamaya başlayınca altını kısın ve 10 dakika boyunca bu şekilde pişirin. Haşlanan patateslerin suyunu süzüp ezin. İçerisine bütün baharatları ekleyin. Patates baharatlar ve otlarla iyice harmanlandıktan sonra içerisine balığı parçalara bölerek ekleyin. Balıkları çok ezmeden patates püresi ile karıştırın. Elinizi ve tezgahınızı unlayıp balıklı harçtan parçalar alın. Yaklaşık 1 parmak kalınlığında ve 2,5 cm çapında yuvarlaklar yapın. Yumurtayı çırpın ve bütün köfteleri önce yumurtaya sonra bayat ekmek kırıntılarına bulayıp 30 dakikalığına dinlenmeleri için buzdolabına kaldırın. Yağı iyice kızdırın. Balık köftelerini altın rengi olana kadar kızartın. Kızaran köftelerin fazla yağın havlu kağıt üzerine koyarak alıp servise hazırlayın.

Not: İngilizler "balık keki" olarak adlandırır.

