PATATESLİ SOMON KÖFTESİ

1 dilim kalınca somon balığı
3 adet orta boy patates
1 yumurta yumurta
2 sap pırasa (ince doğranmış)
10 dal maydonoz
1 çay kaşığı öğütülmüş karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kase mısır unu
50 gram kızartma yağı

Öncelikle, patateslerin kabuklarını soyun ve dilimleyin. Bir buhar pişiricisi veya düdüklü tencerenizin buhar aparatına somon ve patates dilimlerini yerleştirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Yaklaşık 10 dakika kadar buharda pişirdikten sonra suyunun süzülmesi için buhar sepetini kağıt havlu üzerine alıp, soğuyana kadar bekletin. Bir kasenin içinde önce haşlanmış patatesleri ezin. (blender ya da rende kullanmayın) Derisi ve kılçıkları ayıklanmış somonu da ufalayarak ilave edin. İnce kıyılmış maydanoz ve pırasayı, sana klasik yağın yarısını, çırpılmış yumurtayı, tuzunu ve karabiberini de ekledikten sonra, hafifçe yoğurun. Mümkünse bu haliyle yarım saat kadar üzeri kapalı halde buzdolabında tutun. Sonra, hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapıp, fazla inceltmeden tombul köfteler hazırlayın. (üzerine avucunuzla hafifçe bastırın) Her iki elinizi de arada ıslatırsanız, hamuru elinize yapışmadan kolayca yuvarlanır. Hazırladığınız köfteleri, bir tepsi içine döktüğünüz mısır unuyla, her iki tarafını da iyice unlayın. Derin ve yayvan bir tavanın içinde, kızdırılmış yağda, her iki tarafı da altın rengi olana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine aldığınız köftelerinizi, ister aperatif olarak, ister ana yemek olarak, yanında güzel bir salatayla ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:117982 • adı:Patatesli Somon Köftesi • gönderen:şeker suna • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:52