



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SOMON KÖFTESİ

250 gr somon flato
1 adet yumurta
2 adet patates
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kızartma yağı

Balığın üzerine biraz su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Patatesler haşlanır, soyulur ve ezilir. Sarımsaklar ince doğranır. Maydanozlar ufak ufak kıyılır. Haşlanan somonun derisi alınır ve didiklenir. Hazırlanan malzemeler, yumurta, ufalanmış ekmek, tuz ve karabiber eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Küçük yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Bütün köfteler sığ yağda kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.