



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAZAN BALIĞI KÖFTESİ (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 kilogram sazan balığı
2 su bardağı ince bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
4-5 diş sarımsak
2 büyük baş soğan
3 adet yumurta akı
2 yemek kaşığı kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı hardal
1-2 tutam dereotu
Yarım su bardağı zeytinyağı
Tuz

Balık yüzüldükten sonra kılçıklarından ayıklanır ve makinede çekilerek kıyma haline getirilir. Balık kıymasına biraz su ilave edildikten sonra, içerisine Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü katılarak iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan karışım avuç içiyle ovalanarak köfte şekli verilmek suretiyle ızgarada veya tavada kızartılır.

Servisi: Pişirilen sazan balığı köfteleri tabaklara alınarak etrafına turp, turşu, maydanoz konarak servis yapılır.

