



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOMON KÖFTESİ

500 gram kılçığı ayıklanmış somon
Yarım su bardağı ekmek kırıntısı
Yarım ay kaşığı kimyon
Yarım ay kaşığı kekik
2 diş sarımsak
2 dal yeşil soğan
1 yumurta
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber

Somonları kılçığını ayıkladıktan sonra küp küp doğrayın. Kalan malzemelerin hepsini mutfak robotunuza alın ve üzerine doğradığınız balıkları ekleyin. Tüm malzemeler homojen bir şekilde karışana dek robottan geçirin. Fırın kabınıza yağlı kağıt serdikten sonra robottan geçirdiğiniz karışımdan küçük toplar elde ederek yağlı kağıdın üzerine dizin. Önceden ısıttığınız fırında 15-20 dakika boyunca 200 derecede pişirin. Fırından aldıktan sonra yanına dilediğiniz sosu ekleyerek servis edebilirsiniz.

