



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

4 parça kemiksiz somon fileto
2 diş ezilmiş sarımsak
1 küçük ince rendelenmiş soğan
1 tutam kıyılmış kişniş
2 kaşık galeta unu ya da ufalanmış ekmek içi
3 adet çırpılmış yumurta
Tuz ve karabiber

Mutfak robotunda kıyma haline getirdiğiniz somonları bir karıştırma kabına koyun. Üzerine diğer malzemeleri de ekleyin ve köfte kıvamı alıncaya kadar yoğurun. Elinizle şekillendirip yaklaşık 20 adet köfte elde edin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı yayın ve köfteleri üzerine dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

