



SOMON KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeđ
- 1 adet Karadeniz somon
- 1/2 demet taze sođan
- 3 adet yumurta
- 1 orba kaşığı un
- 1 dal nane, 3 dal maydanoz
- 3 dal dereotu
- 1 ay bardağı mısır
- 1 ay bardağı mısır unu
- 1 ay bardađı taze kařar
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeđi dilimleyip su ile ıslatın. Suyunu sıkarak karıştırma kabına alın. Balığı 15 dakika haşlayıp etlerini ayıklayarak karıştırma kabına ekleyin. Bütün malzemeleri ilave edin, yoğurarak, hamur yapın. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ve bastırın, köfte şekline getirin. Yağı tavada kızdırarak köfteleri kızartın. Servis tabağına dizip süsleyin ve servis yapın.

