



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON KÖFTE

Yarım Kilogram Somon Balığı

1 Adet Yumurta

1 Adet Lime (Misket Limonu)

3 Yemek Kaşığı Ekmek İçi

4 Dal Dereotu

3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı (Riviera tavsiye edilir)

Somon balığının kılçıkları ve derisini çıkardıktan sonra, iyice yıkayıp küçük küpler halinde doğrayın ve blenderdan geçirip ezin. Misket limonu kabuklarını ince bir rende ile rendeleyin bundan sadece 3 çay kaşığı kullanın, dereotunu yıkayıp kuruladıktan sonra ince kıyın, ekmek kırıntılarını kaseye alın, misket limonunun suyunu sıkın ve sadece 3 tatlı kaşığı misket limonu suyu kullanın ve çırpılmış yumurtanın sadece bir "yemek kaşığı" ile birlikte somonu da bir kaseye alıp bütün malzemeleri üzerine tuz ve karabiber ekledikten sonra iyice karıştırın ve yoğurun. Ellerinizi ıslatın, bir dolu yemek kaşığı karışımı alın ve sıkıştırarak yuvarlak köfte formuna getirin. Bir tepsi yada tezgaha pişirme kağıdı serin hazırladığınız köfteleri buraya dizin (yaklaşık 30 adet köfte elde edeceksiniz) Zeytinyağını bir tavada kızdırmaya başlayın ve köfteleri kızgın yağda orta ateşte pişirin (her yüzleri yaklaşık 2-3 dakika pişecektir.) Kızarmış köfteleri kağıt havlu üzerine alıp fazla yağının emilmesini sağlayın.
