



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATOR SOSLU BALIK KÖFTESİ

300 gram balık fileto eti
2 adet haşlanmış patates
3 sap taze soğan
1 yumurta
2 çay bardağı galeta unu
Kızartmak için sıvı yağ
Yarım marul ve limon
Sosu için:
1 su bardağı ceviz
3 dilim ekmek içi
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı su
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu
Tuz, karabiber

Öncelikle köfte için balık etlerini çiğ olarak ince kıyın. İçine taze soğanı ve haşlanmış patatesi ve yumurta sarısını koyup karıştırın. Bu karışımdan köfteler yapıp yumurta akına ve galeta ununa bulayıp kızartın. Tarator sosu için tüm malzemeyi mutfak robotuna koyup ezin. Gerekirse biraz daha su koyun, sos kıvamında hazırlayın, köftesinin üzerine koyup ikram edin.