



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOD MUN PLA

www.asyagurme.com

200 Gram Levrek Fileto
1-2 Yemek Kaşığı Kırmızı Köri Ezmesi
1 Adet Yumurta (Küçük Boy), Çırpılmış
1 Yemek Kaşığı Mısır Unu
1 Adet Lime, Lime kabuğunun rendesi
5 Adet Yeşil Fasulye, Uçları kesilmiş, ince doğranmış
1-2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı, Kızartmak için
Japon Ekmek Kırıntısı (Panko), Köfteleri kaplamak için
Sosu için:
2 Yemek Kaşığı Tatlı Kırmızı Biber Sosu
1 Tatlı Kaşığı Balık Sosu
1 Yemek Kaşığı Yer Fıstığı, Kavrulmuş, dövülmüş
1 Yemek Kaşığı Salatalık, Küp doğranmış

Balık filetolarını mutfak havlusu yardımıyla iyice kurulaşın. Balıkları parçalara ayırın ve rondoya (mutfak robotu) atın. Köri ezmesini, çırpılmış yumurtayı, mısır ununu ve lime kabuğu rendesini de üzerine ekleyin. Tüm malzemeleri yumuşak bir ezme kıvamına gelinceye dek yaklaşık 5-6 saniye rondodan geçirin. İnce doğranmış fasulyeleri hazırladığınız balık ezmesine ilave edin ve iyice karıştırın. Karışımı 8 eşit parçaya bölün ve elinizde yuvarlayarak köfte şeklini verin. Hazırladığınız köfteleri 5-10 dakika buzdolabında dinlendirin. Bir tabağa bir miktar ekmek kırıntısı dökün ve hazırladığınız köfteleri ekmek kırıntısıyla kaplayın. Bir miktar ayçiçek yağını wok tavada ısıtın (180 derece). Hazırladığınız köfteleri altın sarısı renk alana dek yaklaşık 5-6 dakika kızartın. Kızarmış köfteleri kağıt havlu koyduğunuz bir tabağa alın ve fazla yağın emdirin. Son olarak bir kasede balık sosu ve tatlı kırmızı biber sosunu karıştırın. Üzerine küp doğranmış salatalıkları ve dövülmüş yer fıstığını ilave edin. Tatlı kırmızı biber sos, şeritler halinde kesilmiş salatalık ve lime kesitleri ile servis edin.

Not: Geleneksel Thai köfteleri Türk köftelerine oranla daha küçüktür. Lime kesitleri isteğe bağılı olarak balık köftelerinin üzerine sıkılabilir. Köfte karışımını hazırlayıp, daha sonra kullanmak üzere 24 saate kadar buzdolabında saklayabilirsiniz.

