TURNA BALIK KÖFTESİ

750 gr turna balığı (filetosu çıkarılıp, iki bıçakla ince kıyılmış ya da kıyma makinesinden geçirilmiş)
150 gr (1+1/4 su bardağı) küçük pasta hamuru
1 yumurtanın akı
1 kahve kaşığı hindistancevizi
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı krema

Büyük bir kasede küçük pasta hamuruyla yumurta akını tahta bir kaşıkla, yumurta akı iyice pasta hamuruna karışıp pürtüksüz oluncaya kadar karıştırarak bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede kıyma haline getirilmiş turna balığı, hindistancevizi rendesi, kırmızıbiber, 1/2 tatlı kaşığı tuz ve karabiberi karıştırınız. Balık karışımını pürüzsüz oluncaya kadar tahta bir kaşıkla kabartınız. Balık karışımını küçük pasta hamuru karışımına ekleyip, karıştırınız. Kremayı azar azar (kattığınız miktarın iyice karışmış olmasına dikkat ederek) karıştırarak ekleyiniz. Kasenin üstünü örtüp karışımı buzdolabında 30 dakika soğutunuz.
Kaseyi buzdolabından alınız. Kalan tuzu yarısına kadar sıcak su doldurulmuş bir tencereye serpiniz. Tencereyi ağır ateşe oturtup, suyu kaynatınız. Bir çorba kaşığını soğuk suya batırıp köfte karışımıyla doldurunuz. Soğuk suya batırılmış diğer bir çorba kaşığıyla biraz daha köfte karışımı alıp, ötekinin üstüne kapatınız. Kaşıkları bastırarak köfte biçimi veriniz. Her köfteyi hazırladıkça, sıcak suya atınız. (ilk seferinde tencerenin büyüklüğüne göre 6-7 köfte pişiriniz.) Köfteleri 15-20 dakika, kabarıp biraz sertleşinceye kadar pişiriniz. Delikli kepçeyle köfteleri tencereden alıp, sularının süzülmesi için bir tabağa koyarak sıcak kalmalarını sağlayınız. Kalan köfteleri de aynı biçimde pişiriniz.
Köfteleri sıcak bir servis tabağına yerleştirip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70212 • adı:TURNA BALIK KÖFTESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:52