



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞULU PATATESLİ BALIK KÖFTESİ

www.ebruomurcali.com.tr

Yarım kg balık [?] çipura, levrek, mezgit, somon

2 adet patates

1 çay bardağı turşu [?] çok ince kıyılmış

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 adet kuru soğan

2 çorba kaşığı mısır unu

1 adet yumurta

Bir fiske karbonat

Tuz, karabiber, pul biber, kimyon, kekik

ÜZERİNE:

Bayat ekmek içi

2 adet yumurta

KIZARTMAK İÇİN:

Sıvı yağ

Patateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın.

Balıkları ayıklayıp yıkayın.

Patatesleri tencereye koyun ve 2 su bardağı su ekleyerek yumuşayınca kadar haşlayın.

Patateslerin haşlanması yakın balıkları ilave edin ve birlikte pişirin.

Tenceredeki suyu iyice süzün ve balıkların kılçıklarını temizleyin.

Balık etleri ve kıyılmış soğanla beraber tüm malzemeyi yoğurun.

Harcı 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Harçtan arzu ettiğiniz büyüklükte parçalar koparın.

Köfteleri önce çırpılmış yumurta daha sonra ekmek içine bulayın.

Hafif kızdırılmış yağda çevirerek kızartın.

Yağın fazlasını almak için peçete üzerine çıkarın ve salata eşliğinde servis yapın.

