



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## USKUMRU KÖFTESİ

<https://carrefoursa.com>

3 adet uskumru  
1 orta boy soğan  
3 dilim bayat ekmek içi  
1 adet yumurta  
Tuz, karabiber ve kekik  
Birkaç dal maydanoz  
Kızartmak için;  
Sıvı yağ

Uskumruların kılçıksız fileto çıkarın. Fileto balıkları büyük bir bıçakla kıyma haline getirin. Derin bir kasede balık eti, ince kıyılmış maydanoz, ufalanmış ekmek içi, yumurta ve baharatları bir araya getirin. İyice yoğurduğunuz köfte harcından arzu ettiğiniz büyüklükte parçaları alın ve şekillendirin. Balık köftelerini kızgın yağda sarı bir renk alana kadar kızartın ve soğutmadan servis yapın.

Not: Balık köftesini makarna, patates kızartması gibi garnitürler ile servis yaparsanız, çocuğunuz bunun kesinlikle bir et köftesi olduğuna inanacak.

