

Balik Koftesi

Malzemeler

1 adet (700-800) gr ayiklanmis beyaz etli balik (ben levrek ile yaptim)

Kizartmak icin sivi yag

Ic malzeme:

1 dilim bayat ekmek ici

1 adet yumurta

1 adet kuru sogan

1 cay kasigi karabiber

Tuz

1 yemek kasigi cam fistigi

1 yemek kasigi kus uzumu

Bir kac sap dogranmis maydanoz

Istege gore biraz taze soganda konulabilir.

Yapilisi

Once baligi kaynar su icerisinde iyice yumusayana kadar haslayalim. Haslandiktan sonra kilciklarini ve derisini ayikladiktan sonra kaseye alalim.Sogani rendeleyelim.Kus uzumlerini sicak suda beklettikten sonra ilave edelim.Diger malzemeleride kattiktan sonra iyice yoguralim.Elde yuvarlak hafifce bastirarak kofte seklimizi verelim.Daha sonra alti veustu nar gibi oluncaya kadar kizartalim.