

Balik Koftesi

Malzemeler

250 gram beyaz etli balik
2 dilim ekmek
1 adet yumurta
1 adet sogan
Kofte bahari
Dilediginiz miktarda tuz
1 su bardagi aycicek yagi
Yarim demet maydanoz
1 adet yapraklari ayrilmis marul

Yapilisi

Ilk olarak, 250 gram baligi haslayin. Sudan aldıktan sonra, ayıklayin. Derin bir kaba 2 dilim ekmeği ufalayin, 1 adet yumurta, 1 adet rendelenmis sogani da kaba alip, malzemeleri yogurun.

Kofte bahari ve dilediginiz kadar tuz ekleyin. Yogurmaya devam edin. Hazırladiginiz kofte hamurundan kucuk parcalar koparip, elinizle kofte sekli verin, 1 su bardagi aycicek yagini tavada kızdirin.

Balik koftelerini yaga atip masayla cevirerek kızartin. Tum kofteleri kızartinca, servis tabagina marul yapraklarini dizin. Uzerine kofteleri yerlestirin. Maydanoz ve dilerseñiz limon dilimleriyle servis yapabilirsiniz afiyet olsun