

Mezgit Koftesi

Malzemeler

1 tane orta boy kilcıkları çıkarılmış ve doğranmış mezgit balığı

1 tane yumurtanın yarısı

2 tatlı kaşığı nişasta

6-7 dal incecik kıyılmış frenk soğanı

2-3 tane yemeklik doğranmış arpacık soğan

1 diş ince kıyılmış sarımsak

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sivi yağ

Sos malzemeleri:

10-15 yaprak nane

1 yemek kaşığı konserve kapari

2 tane küçük küçük doğranmış kornison tursu

1 yemek kaşığı hardal,

1 büyük fincan zeytinyağı

Tuz, karabiber

Süslemek için:

Fırınlanmış çeri domates

Yapılışı

Oncelikle doğranmış mezgitlerin yarısını güzelce catalla ezin, içine kiydığınız

soğanları, sarımsağı, baharatları koyun iyice ezmeye devam edin, yumurtanın yarısını ve

nişastayı içine katin, yeniden ezin kalan mezgitleri koyun yeniden ezin, frenk soğanları

koyun, tuzunu koyun kızgın yağda kasık kasık kızartın. kızaran mezgitleri pesto sosla ve

fırınlanmış domatesle servise sunun. ellerimize sağlık