

Somon Kofte

Malzemeler

500 gr. somon fileto

2 dilim ekmek

1 orta boy sogan

Yarim demet ince kiyilmis maydanoz

Tuz, karabiber

Disina galeta unu

Kizartmak icin siviyağ

Yapilisi

Baligi ekmekle birlikte blenderdan gecirin. Sogani rendeleyip suyunu sikin ve baliga ilave edin. Tuz, karabiber ve maydanozu da ekleyip yogurun. Koftelere sekil verip buzdolabinda bir saat kadar dinlendirin.

Daha sonra galeta ununa bulayarak siviyağda kizartin. Kizarmis koftelerinizi kagit havlunun uzerine alip fazla yagini cektirin. AFIYET OLSUN...