



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## PATATESLİ BALIK KÖFTESİ



1 kg istavrit  
2 adet orta boy patates  
1 adet yumurta  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 ay bardağı ekmek tozu  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
2,5 su bardağı ayıek yağı

# İstavritler tecereye konur az tuz ve az su eklenir, yumuşayana kadar haşlanır. Ayrı bir yerde patatesler de haşlanır.

# İstavritler biraz soğuduktan sonra kılçıkları alınır. Patatesler soyulur ezilir. Soğan rendelenir. Maydanoz ince kıyılır.

# Yoğurma kabına patates, istavrit, çekilmiş ekmek tozu, patates, yumurta, tuz ve karabiber konur, bütünleşene kadar yoğrulur.

# Maydanoz ilave edilir ve yoğurma işlemi tamamlanır.

# Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, uzun ve silindirik şekil verilir.

# Hazırlanan köfteler tavada, derin yağda kızartılır. Fazla yağının çıkması için kağıt havluya aktarılır.

# Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif beyaz etli her cins balıkla hazırlanabilir.