BALIK KÖFTESİ

Malzemeler ;

2 Palamut ya da 1 Torik Balığı

2 adet Kuru Soğan

2 dilim bayat Ekmek içi

3 adet Yumurta

10 sap Maydanoz

2 fincan Yağ

1 çay bardağı Un

Tuz, Karabiber  
  
Yapılışı  
  
Temizlenmiş balıklar 1 adet soğanla birlikte haşlanır.

Balıklar sudan alınıp, etleri ayıklanır. Buna ıslatılıp, suyu sıkılmış ekmek içi, rendelenmiş 1 adet soğan, ince kıyılmış maydanoz, 1 yumurta, tuz ve karabiber eklenerek, yoğrulur. Yuvarlak köfteler halinde şekillendirilir.

Yuvarlak koöfteler önce una sonra da çırpılımış iki adet yumurtaya bulanır. Sonra tavada kızartılır.  
  
Sıcak olarak servis yapılır.