

Klasik Balık Köftesi

Ev yapımı klasik balık köftesi tarifi. Kolay hazırlanan, dondurulabilir ve pratik aperiif. Tartar sosuyla servis edilir.

20

HAZIRLIK DK

30

PIRME DK

50

TOPLAM DK

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Klasik Balık Köftesi

Malzemeler

- 1 lb fish
- 1 cup breadcrumb
- 2 tbsp olive oil
- 3 scallion
- 1 potato
- 2 tbsp fresh lemon juice
- 1 cilantro (coriander)
- 1 green pepper
- 1 pinch sea salt
- 1 pinch black pepper

Yapılı?

- Prepare the potatoes**

Place 1 pound of potatoes in a large pot and cover with cold water by 1 inch. Bring to a boil over high heat, then reduce to medium-high and cook until tender when pierced with a fork, 15-20 minutes.
- Drain the potatoes and let cool for 10 minutes. Peel off the skins and mash the potatoes with a fork or potato masher until smooth with no lumps.
- Prepare the fish mixture**

Cut the fish fillets into small cubes, about 1/4-inch pieces. Place in a large mixing bowl with the mashed potatoes.
- Add 1 finely chopped onion, 3 finely chopped green chili peppers, 2 tablespoons fresh chopped herbs, 1 pinch salt, and 1 pinch black pepper to the bowl. Mix everything together with your hands until well combined.
- Cover the mixture and refrigerate for 30 minutes to firm up and make shaping easier.
- Shape and coat the fish cakes**

Preheat oven to 400°F (200°C). Spread 1 cup breadcrumbs on a large plate.
- Take portions of the chilled mixture and shape into walnut-sized balls with your hands. Roll each ball in the breadcrumbs, pressing gently to help them stick.

8 Bake the fish cakes

Line a baking sheet with parchment paper and brush lightly with oil. Arrange the coated fish cakes on the sheet, leaving space between each one.

9 Brush the tops of the fish cakes with 2 tablespoons oil. Bake for 15-20 minutes, until golden brown and crispy on the outside.

10 Serve

Remove from oven and let cool for 5 minutes. Transfer to a serving plate and serve warm with tartar sauce or lemon wedges.

puçlar?

Balık filetosunu çok ince doğramayın, küçük parçalar halinde bırakın. Bu köftelerin dokusunu daha ilginç hale getirir ve çiğneme keyfi verir.

Patates haşlarken ağız pişirmemeye dikkat edin. Çatal ile kolayca delinebilir duruma gelince hemen süzün, aksi takdirde çok sulu olur ve karışım tutmaz.

Köfte karışımını hazırladıktan sonra mutlaka 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Bu süre malzemelerin birbirine iyice yapışmasını ve şekil vermede kolaylık sağlar.

Ekmek kızartmasını batırırken köfteleri hafifçe bastırın. Bu kaplama tabakasının daha iyi tutunmasını sağlar ve pişerken daha çıtır bir doku kabuk oluşturur.

Fırında pişirirken köftelerin altına pişirme kağıdını serin ve üzerlerine hafif zeytinyağı püskürün. Bu yapışmayı önler ve iletilebilir kuzuların sağlar.

Taze otlar çok ince doğramayın, kaba kıyım daha çok lezzet verir. Maydanoz saplarını da kullanabilirsiniz, çok lezzetlidirler.

Köftelerin boyutunu ilet yapın ki aynı anda pişsinler. Bir çay kaşığı yardımıyla ölçü olarak şekillendirme yapabilirsiniz.

Servis yaparken köftelerin sıcaklığını dikkat edin. Ağız sıcakken servis etmeyin, birkaç dakika dinlendirdikten sonra sunun ki lezzeti daha iyi hissedilsin.