

Tod Mun Pla

Toplam 42 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 5/10

Tay balık köftesi tod mun pla, kırmızı köri ve fasulye dilimleriyle elastik bir kızartmadır.

Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık fileto
- 1.5 yemek kaşığı kırmızı köri ezmesi
- 1 adet Yumurta
- 100 gr Taze fasulye

Yapılış

- Balık köri ezmesi ve yumurtayı macun kıvamına getirin.
- İnce fasulyeyi karıştırılarak küçük köfteler yapın.
- Köfteleri yağda 10-12 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Balık derisi aşağıda tavaya koyup 3 dakika kızartmadan önce 1 dakika deri ayrılma için tava baka oluşur.

SERVİS ÖNERİSİ

Tatlıca biber sosu ile servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta