كتلت ماهي

**مواد لازم برای چهار نفر**

**ماهی چرخ كرده: 1 كيلوگرم**

**سيب زمينی پخته و رنده شده: 2 عدد متوسط**

**سيب زمينی خام و رنده شده: 3 عدد**

**پياز رنده شده: 1عدد**

**سير رنده شده: 1 قا شق سوپ خوری**

**آبليمو: يك چهارم پيمانه**

**پياز ساتوری شده: يك چهارم پيمانه**

**تخم مرغ: 2 عدد**

**نمك و فلفل و روغن به ميزان لازم**

**ادويه: 1 قا شق چای خوری**

طرز تهيه:

**ماهـی چرخ شده را داخل يك كاسه بزرگ ريخته و به ترتيب پياز رنده شده ، سير ، سيب زمينی پخته و خام رنده شده ، آبليمو ، پيـازچه ساتوری شده ، تخم مرغ ها و نمك و فلفل را بيفزاييد. اين مخلوط را خوب ورز دهيد تا تمام مواد به صورت كامل با هم مخلوط شوند. روغن را داخل تابه ريخته روی حرارت قرار دهيد تا گرم شود. از مخلوط آماده به اندازه يك نارنگی كوچـك برداشته به كمك دست آن را به صورت بيضی فرم دهيد و در روغـن سرخ كنيد. كتلت های سرخ شده را در ديس مناسب قرار دهيد و اطراف آن را با گوجه فرنگی و سبزيجات تزئين نماييد.**