**برگر ماهي**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1282650152_original_bdiyhzlrvtexagomqcks.jpg)

**طرز تهيه:**سيب زميني را آب پز كرده و بارنده درشت رنده مي كنيم(اگر هم دوست داشتيم ريز خرد مي كنيم)  
ماهي را با روغن زيتون تفت داده و با چنگال خرد مي كنيم .سبزي را هم خرد كرده و به همراه نمك و يك عدد تخم مرغ به بقيه مواد اضافه مي كنيم و بمدت يك ساعت داخل يخچال استراحت مي دهيم.  
از مواد آماده شده به اندازه يك نارنگي بر داشته و بشكل سوسيس يا برگر فرم مي دهيم و داخل آرد و نمك و فلفل از قبل آماده شده ميغلتانيم و سپس در تخم مرغ زده و در آخر در آرد سوخاري ميغلتانيم و در روغن سرخ مي كنيم

www.ashpazonline.com