



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KÖFTESİ (ARTVIN)

Malzemeler

1 kg hamsi
3 dilim bayat ekmek
1 su bardağı mısır unu
1 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
1,5 demet maydanoz
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı

Balıklar temizlendikten sonra kılçıkları çıkarılıp yıkanır ve ince ince kıyılır. Ekmeğin kabuğu çıkarılıp ıslatılır, ufalanarak hamsiye katılır. Mısır ununun yarısı, yumurta, tuz, baharat konur. Maydanoz yıkanıp ayıklandıktan sonra ince ince kıyılır ve bu karışıma eklenir. Bütün malzeme iyice yoğrulur, yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp elle şekil verilerek yassı köfteler yapılır. Tavaya yağ koyup kızdırılır ve köfteler geri kalan mısır ununa bulanarak kızartılır.