



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ KÖFTESİ

- 1 kilo hamsi
- 2 dilim bayat ekmeđ
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 2 adet yumurta
- 5 yemek kaşığı mısır unu
- 2 adet kuru soğan
- Bir tutam maydanoz
- Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Hamsileri yıkayıp ayıklayın. Sonrasında yıkadığınız hamsileri doğrayın. Bu sırada ekmeğin içini çıkarıp ıslayın. Islanan ekmeğ için bir kaba alıp üzerine doğradığınız hamsilerifsumağı,mısır ununu ekleyip karıştırın. Bu sırada maydanozu doğrayıp, soğanı rendeleyin. Sonrasında maydanozları, soğanı, baharatlarını ve tuzunu da hamsilere ekleyip yoğurun. Son olarak ayrı bir kabta yumurtaları da çırıp köfteye ekleyerek yoğurun. Yoğurduğunuz köftelerden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle düzleyin. Sonrasında bir tavaya koyarak kızartın.

