HAMSİ KÖFTESİ

1 kg. Hamsi
3 orta dilim Ekmek (bayat)
1 adet Yumurta
2 yemek kasigi Sivi yag
Tuz
Karabiber
Yenibahar
1 1/2 demet Maydanoz

Baliklari temizleyerek kilçigini çikartin ve ince ince kiyin. Ekmegin kabugunu çikartip islatin. Iyice sik ufalayarak hamsinin içine katin. Misir ununun yarisini, yumurtayi, tuzu ve baharati koyun. Maydanozlari ince ince kiyip, karisima ekleyin. Bütün malzemeyi iyice yogurup, yumurta büyüklügünde parçalara ayirip elle sekil vererek yassi köfteler yapin.
Teflon tavaya yag koyup, kizdirin. Köfteleri geri kalan una bulayarak kizartin.

© lezzetler.com tarif no:4428 • adı:Hamsi Köftesi • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:43