



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMSI KÖFTESİ

Malzeme

500 gram hamsi,
2 dilim bayat ekmek,
4 kaşık mısır unu,
1 yumurta,
1 çay kaşığı yeni bahar,
yarım çay kaşığı karabiber,
yarım demet maydanoz,
tuz,
kızartma için sıvı yağ.

Yapılışı:

Hamsilerin kafalarını kopartın. İçlerini temizleyin. Ortalarındaki kılçıklarını ayıklayın ve ince ince kıyın. Bayat ekmek dilimlerinin kabuklarını kesip ayırın. Birkaç dakika suda tutun. Çıkartıp elinizle sıkarak suyunu süzün. Maydanozu yıkayın ve yapraklarını doğrayın. Kıyılmış balıkların üzerine ekmekleri, iki kaşık mısır ununu, yumurtayı, yeni baharı, karabiberi, maydanozu ve tuzu ekleyin. Yoğurun. Karışından elinizle alacağınız parçalara yassı veya uzun köfte şekli verin. Kalan mısır ununa bulayın. Kızgın yağda iki taraflarını da kızartın. Mısır unu bulamadığınız takdirde buğday unu kullanabilirsiniz