



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EREĞLİ BALIK KÖFTESİ (ZONGULDAK)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Hamsi 1 kilogram
Taze soğan 1 demet
Dereotu 1 demet
Maydanoz 1 demet
Yumurta 1 adet
Mısır unu 1-2 su bardağı
Ceviz 3-5 adet
Tuz 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Kuru nane 3 çay kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Sarımsak 2-3 diş
Sıvı yağ 1 çay bardağı
Roka yaprağı 1 demet

Hamsilerin kılıcı çıkarılır, temizlenir ve yıkanır.

Daha sonra hamsiler ince ince kıyılır. Kıyılan hamsilere mısır unu, yumurta, tuz, dereotu, nane, karabiber, ince kıyılmış soğan, dövülmüş ceviz ve dövülmüş sarımsak koyulur.

Maydanoz da ayıklanır, ince ince kıyılır ve karışıma eklenir. Bütün malzeme iyice yoğrulur, yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp top top yapılır.

Teflon tavada yağ kızdırılır, köfteler una bulanarak kızartılır. Hamsi köfteleri arkalı önlü kızartıldıktan sonra fazla yağ emici bir kağıt üzerinde süzülür.

Hamsi köfteleri sıcak sıcak servis yapılır.

