



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ BALIĞI KÖFTESİ

- 1 kilo iri hamsi balığı
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- Yarım demet maydanoz
- Karabiber
- 1 su bardağı un
- Tuz
- 3 adet yumurta
- 1 paket margarin

Bir kap içinde soğan domates maydanoz karıştırılır. Yıkayıp kafası kopmuş kılçığı çıkarılmış balıklara tuz ve karabiber serpiştirilir. Avuç içine 3 balık alınıp derileri içe gelecek şekilde açın. Hazırlanan malzeme içine konup sonrada üzerine 3 balık kapatın. Una bulayıp kuyruk kısımlarını bastırıp toparlayın. Tavada yağı kızdırıp una bulanmış balıkları yumurtaya batırıp tavaya alın. Kızartıp servis edin.

