



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI KÖFTESİ (ÇAMLIHEMŞİN RİZE)

Rize Valiliği

1 kilo tuzlu hamsi
4 dilim bayat ekmek
3 yumurta
Yarım su bardağı mısır unu
Karabiber
Maydanoz
Tuz
Yağ

Tuzlu hamsi akşamdan suya konarak tuzu alınır. Kılığı temizlenek ince ince doğranır. Bayat ekmek hamsilerin üzerine ovulur. Karabiber, yumurta tuz konarak maydanozla birlikte iyice karıştırılıp yoğrulur. Ceviz büyüklüğüne getirilerek tavada kızartılır.