



HAMSİ KÖFTESİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kg hamsi
2 yemek kaşığı un
1 adet soğan
Yarım bayat ekmek içi
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
1 çay kaşığı pul biber, karabiber Tatlı kırmızı biber, kimyon
Tuz

Hamsi temizlenir, kılçıkları ayıklanır, blenderda çekilir. İçine yumurta, ekmek içi, un, rendelenmiş soğan, rendelenmiş sarımsak, salça, baharatlar ve tuz katılarak yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde köfteler haline getirilir. Bol yağda kızartılır. Sıcak servis edilir.

