



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ KÖFTESİ (ORDU)

1 kilo temizlenmiş ve kılçıkları çıkarılmış hamsi
Yarım demet maydanoz ve taze nane
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz
1 adet yumurta
1 adet soğan
Aldığı kadar mısır unu

Temizlenmiş hamsiler bıçak yardımıyla küp küp kesilir. Yarım demet maydanoz ve taze nane incecik kıyılır ve hamsilere eklenir. 1 adet soğan rendelenir ve hamsilerin üzerine ilave edilir. 1 adet yumurta, zeytinyağı ve baharatları da eklenerek en son olarak mısır unu ilave edilir ve iyice yoğurulur. Küçük parçalar koparılıp köfte şekli verilir. Fırın kabı yağlanarak köfteler dizilir. 180 derecede fırına sürülerek pişmeye bırakılır.

