



HAMSI KÖFTESİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg. hamsi
- 1 yumurta
- 1 adet orta büyüklükte soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı un
- 3 dilim bayat ekmek içi
- ½ demet maydanoz
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı köfte baharatı
- Tuz

Hamsiler ayıklanarak kılıçıkları çıkarılır. Yıkayıp tuzlanır. Üzerine bayat ekmek içi ufalanarak yumurta, salça, un, köfte baharı dövülmüş sarımsak, maydanoz ve rendelenmiş soğan ilave edilir. Hepsini birlikte iyice yoğrulur. Köfte şekli verilip yağda kızartılır.

