



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ KÖFTE

Anadolujet Magazin

500 g haşlanmış ve suyu süzülüp ezilmiş hamsi
2 dilim ıslatılıp suyu iyice sıkılmış bayat ekmek
1 kuru soğan (rendelenmiş ve suyu süzölmüş)
1 çorba kaşığı kıyılmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı kişniş kurusu, yeterince tuz ve karabiber, kızartmak için yeterince sıvıyağ
3 çorba kaşığı galeta unu, servis için kıvırcık yaprakları

Hamsi, rendelenmiş soğan, kişniş, dövölmüş ceviz içi, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi, tuz ve karabiberi derin bir kâsede iyice yoğurup üzerini kapatın ve buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfteler hazırlayın. Daha sonra bunları galeta ununa bulayıp kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Servis yaparken kıvırcık yapraklarına koyup limon ve domatesle süsleyin.

Not: İsterseniz yağladığınız tepsiye yayarak fırında da pişirebilirsiniz.

