



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAMSİ KÖFTESİ

Hülya Civelek

Kılçıkları çıkarılarak fileto haline getirilen hamsiler (1 kilo) üzerini örtecek kadar su konularak haşlanır.

Pişen hamsiler kevgirde iyice süzöldükten sonra didiklenir.

Islatarak fazla suyu sıkılıp ufalanan iki dilim ekmek içi, haşlanmış üç yumurta, rendelenmiş iki baş soğan, karabiber, yağda pembeleşinceye kadar kavrulmuş bir kahve fincanı kuş üzümü ve çam fıstığı katılarak iyice yoğrulur.

Köfteler kalın parmak şeklinde şekillendirilir.

Mısır ununa hafifçe bulanır.

Tavadaki kızgın yağda köfteler altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartılır.

Sıcağı da soğuşu da lezzetle yenir.