



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KÖFTESİ

500 gram hamsi
1 orta boy soğan
1 yumurta
Maydanoz
2,5-3 su bardağı mısır unu
Tuz
Pul biber
Karabiber

Öncelikle kılçıklarını ayırdığınız hamsileri iyice yıkayın. Ardından bir bıçak yardımı ile ince ince kıyıp, kıyma haline getirin. Üzerine soğanı rendeleyip ekleyin, yumurtayı da kırıp biraz karıştırın. Yavaşça unu ekleyip yoğurmaya başlayın. Ardından bir avuç kadar maydanozu ince ince kıyıp ekleyin. Tuz, karabiber, pul biber ve dilediğiniz baharatlarla tatlandırın. Daha yoğun kıvamlı bir köfte isterseniz, bayat ekmek içi ya da galeta unu da ekleyebilirsiniz.

Hazırlamış olduğunuz köfte karışımını, tıpkı normal köfte gibi yuvarlayıp üzerine bastırarak şekil verin. Ardından kızgın yağda, iki tarafı da pişene kadar kızartın.

