



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KÖFTESİ

500 gram hamsi
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
5-6 dal maydanoz
3 su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
1 su bardağı ayçiçeği yağı

Hamsileri temizleyin, kılçıklarını ayıklayın ve bol suyla yıkayın.
Kılçığı ayıklanmış hamsileri ince ince doğrayın ve derince bir kaba alın.
Üstüne kuru soğanı rendeleyin.
Maydanozları ince doğrayıp balıklara ekleyin.
Diğer malzemeleri de ilave ettikten sonra iyice yoğurun.
Hazırladığınız karışımdan parçalar koparın ve elinizle şekillendirin.
Bir kızartma tavaşında iyice kızdırdığınız ayçiçeği yağında, köfteleri her iki tarafı kızarana dek kızartın.
Roka ve limon dilimleri ile servis edebilirsiniz.

