



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HAMSİ KÖFTESİ

1 Kilo hamsi  
1 Demet maydanoz  
1 Su bardağı ekmeği içi (ufalanmış)  
Yeteri kadar karabiber, tuz.  
2 Yumurta

Hamsi balığı temizlendikten sonra on dakika kaynar suda tutulur. Sonra çıkarılır. Bütün kılçıkları temizlenir. Yoğurulur. İki yumurta ve ufalanmış ekmeği içi, maydanoz, tuz eklenerek yoğurulur. Köfte şekli verilir. Kızgın yağda kızartılır. Sıcak servis yapılır.