



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 500 gram kılçiksız hamsi
- 1 bađ taze sođan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 ay bardağı mısır unu
- 1 yaprak pazı
- 2 yaprak kara lahanaya
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet pırasaya
- 1 ay kaşığı karabiber, kırmızıbiber
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 adet domates, kırmızı soğan, sivri biber (süs için)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği rondodan geçirin. Hamsiyi blenderdan çekerek karıştırma kabına dökün. Ekmek ufağını, ince doğranmış taze soğanı, maydanozu, kara lahanayı, pırasayı karıştırma kabına aktarın. Karabiberi, kırmızı biberi ve tuzu ekleyerek yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avucunun içinde ezerek köfte yapın. Kızgın sıvı yağda kızartın. Kırmızı soğanı, domatesi, sivri biberi süslü kesip servis tabağına ekleyin. Servis yapın.

