



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KÖFTESİ

1 kg. Hamsi
3 orta dilim Ekmek (bayat)
1 adet Yumurta
2 yemek kasigi Sivi yağ
Tuz
Karabiber
Yenibahar
1 1/2 demet Maydanoz

Balıklari temizleyerek kilçigini çıkartin ve ince ince kiyin. Ekmegin kabugunu çıkartip islatin. İyice sik ufalayarak hamsinin içine katin. Misir ununun yarisini, yumurtayi, tuzu ve baharati koyun. Maydanozlari ince ince kiyip, karisima ekleyin. Bütün malzemeyi iyice yogurup, yumurta büyüklüğünde parçalara ayirip elle sekil vererek yassi köfteler yapin.

Teflon tavaya yağ koyup, kızdirin. Köfteleri geri kalan una bulayarak kızartin.