



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMSI KÖFTESİ

1 kg hamsi
1 su bardağı ekmek içi
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
1 kasık un
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Hamsiler temizlenip yıkanır ve kılçıkları çıkarılır.

Çok az su ile hafif haşlanır. Suyu süzdürülür.

Hamsilerin içine ufalanmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, yumurtalar, tuz, karabiber konup yoğrulur.

Yumurta büyüklüğünde parçalar alıp köfte şekline getirilir.

Una bulayıp kızgın yağda kızartılır. Kağıt peçete üzerine çıkarılıp sıcak servis yapılır.

[ML® Hamsi Köftesi için tıklayın](#)