



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI KÖFTESİ

Malzemeler:

1 kilogram hamsi,
3 dilim bayat ekmek içi,
yarım su bardağı mısır unu,
1 adet orta büyüklükte kuru soğan,
1 yumurta,
yeterince tuz,
maydanoz
1 su bardağı sıvıyağ.

Hazırlanışı:

Hamsiler kafaları ve kılçıkları çıkarılıp, yıkandıktan sonra az suda haşlanır. Kevgire çıkarılıp suyu süzülür. Suyu süzülen hamsiler küçük parçalara ayrılır. Ekmek, mısır unu, maydanoz, soğan, yumurta ve baharat eklenip iyice yoğrulur. Köfte şekli verilen hamsiler mısır ununa batırılarak kızgın yağda kızartılır ve sıcak olarak servise sunulur.