



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KÖFTESİ

Malzeme: (4 Kişilik)

½ kg hamsi
2 kahve fincanı un
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı kekik
1 adet kuru soğan
2 adet yumurta
Sıvı yağ (yeterince)
tuz
karabiber
sumak

Yapılışı:

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkarak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Bilahare çok küçük parçalara doğrayınız

Maydanozları ince kıyınız. Soğanları rendeleyiniz. İçine diğer malzemelerle birlikte doğranmış hamsileri koyup iyice harmanlayınız. Yumurtaları çırpıp ilave ediniz ve tekrar karıştırınız (Mutfak robotunuz varsa karıştırma işlemini orada yapabilirsiniz).

Harmanlanmış malzemeyi küçük toplar halinde yoğurunuz. Kızgın yağda çevirerek kızartınız.

Not: Bu yemek Orta ve Doğu Karadeniz'e özgüdür.