



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSI KÖFTESİ

1 kg Temizlenmiş Hamsi
1/2 Adet Ekmek İçi
3 Adet Yumurta
2 Çorba Kaşığı Mısır unu
1 Su Bardağı Fındık Yağı
1/2 Bağ Yeşil Soğan
1/2 Demet Maydanoz
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz

Hamsileri haşlayın, soğutun. Ekmek içi, yumurta, kıyılmış maydanoz, yeşil soğan, tuz ve karabiberi yoğurun. Yassı 6-7 cm köfteler haline getirin. Köfteleri una bandırın, bir tavada kızgın yağda iki tarafını çevirerek kızartın. Servis Şekli: Köfteleri, roka, tere salatası ile ve ince dilimlenmiş, kırmızıturp ile sunun.