



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSI KÖFTESİ

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

Soğanları ve maydanozu incecik doğrayın. Ayıklanmış hamsileri mutfak robotunun doğrayıcısında çok küçük parçalar halinde kıyın. Veya kesme tahtası üzerinde kıyma yapar gibi bıçakla incecik doğrayın. Bir kaseye ufalanmış ekmek için, 1 yumurta, mısır unu, kıyılmış halsi ve yeşillikleri koyup tuz biber ekleyip karıştırın. Köfte harcı kıvamını alana kadar elinizle yoğurun. Parçalar koparıp elinizle şekillendirin ve kızgın yağda kızartın. Dilerseniz köfteleri kızartmadan önce de normal una veya mısır ununa bulayabilirsiniz.

