



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİ KÖFTESİ (RİZE)

<http://kuzeydenlezzetler.com>

Yarım kilo hamsi
1 adet soğan
1 yumurta
Maydanoz
2,5-3 su bardağı mısır unu
Tuz
Pul biber
Karabiber

Hamsilerimizin kılçıklarını temizlip, yıkıyoruz. Ardından hamsilerimizi ince ince doğruyoruz. Rendelediğimiz soğanı, yumurtayı, baharatlarımızı ve ince doğradığımız hamsileri karıştırıyoruz. Harcımıza yavaşça mısır ununu ekleyerek hamur haline getiriyoruz daha sonra üzerine ince kıydığımız maydanozları ekleyip hafifçe karıştırıyoruz. Hazırladığımız karışıma köfte gibi şekil vererek kızgın yağda kızartıyoruz.

Not: Eğer daha yoğun bir köfte kıvamı isterseniz bayat ekmek veya galeta unu ekleyebilirsiniz.
