



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİ KÖFTESİ (TRABZON)

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 çıkararak 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 çırıp ilave ediniz ve tekrar karıştırınız (Mutfak robotunuz varsa karıştırma işlemini orada yapabilirsiniz). Harmanlanmış malzemeyi küçük toplar halinde yoğurunuz. Kızgın yağda çevirerek kızartınız. Sıcak servis yapınız.

[ML® Hamsi Köftesi için tıklayın](#)