



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİKOLİ

20 gr margarin
2 su bardağı mısır unu
1 kg hamsi bıǵı
1 demet maydanoz
1'er çay kaşıǵı nane, toz biber, karabiber
Tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Kılçıkları alınmış 1 kilo hamsi yoğurma kabına koyulur. 2 adet kuru soğan ve 1 demet maydanoz küçük küçük kıyılıp hamsilerin üzerine eklenir. 1 dolu tatlı kaşıǵı nane, 2 çay kaşıǵı tuz, 1 çay kaşıǵı kırmızı toz biber ve 1 çay kaşıǵı karabiber ve 2 su bardağı mısır unu ve yumuşak yağı katılıp hamsiler yoğrulur. Hamsili harçtan yassı iri köfteler yapılır ve köfteler kızgın yağda nar gibi kızartılır.