HAMSİ KÖFTESİ

750 gr hamsi
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı mısır unu
1 çay batdağı ekmek kırıntısı
1 tatlı kaşığı köfte baharatı
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Yarım su bardağı mısır unu
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ

Hamsilerin, başı ve kılçığı alınır. Yıkandıktan sonra süzgece çıkarılır ve 1 saat kadar suyu süzdürülür.
Sonra bir kaç hamsi biraraya getirilerek bıçakla ince kıyılır. (Robottan da geçirilebilir.)
Yoğurma kabına aktarılır. Üzerine yumurta, rende soğan, ezilmiş sarımsak, ekmek kırıntısı, mısır unu, tuz, köfte baharatı eklenir. 5 dakika kadar yoğrulur.
En son kıyılmış maydanoz katılır, biraz daha yoğrulur. Üzeri kapatılır, buzdolabında yarım saat bekletilir.
Süre sonunda köfte harcından kayısı kadar parçalar alınır. Yuvarlak ve yassı köfteler şekillendirilir.
Köfteler mısır ununa bulandıktan sonra kızgın yağda kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.
Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: 750 gr hamsinin baş ve kılçığı çıkarıldıktan sonra yaklaşık yarım kg hamsi kalır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1503 | Adı: Hamsi Köftesi | İndirme tarihi: 30.07.2025 - 18:17