

Bartın Liman Usulu Hamsi Köftesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Bartın liman usulu hamsi köftesi, hamsiyi mısır unu ve soğanla yoğurup tavada kızartarak yapılır. Çıkarılır.

Malzemeler

- 300 gr Hamsi fileto
- 0.8 su bardağı mısır unu
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı

1. Hamsi filetolarını küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Hamsi, soğan, mısır unu ve yumurtayı yoğurarak yapışkan harç hazırlayın.
3. Harçtan küçük yassı köfteler şekillendirip tepsiye dizin.
4. Bartın usulu hamsi köftelerini tavada her yüzü 3-4 dakika kızartın.
5. Köftelerin fazla yağı süzürüp sıcak halde ikram edin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi ince kıymak köftelerin tavada dağılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Köfteleri sıcak sunun, yanına ekmek ve limon dilimi koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta