

Bartın Usulü Hamsi Köftesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 4/10

Bartın usulü hamsi köftesi, hamsiyi mısır unu ve soğanla yoğurup tavada kızartarak yapılır.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Malzemeleri yoğurup küçük köfteler yapın.
2. Köfteleri tavada toplam 8 dakika kızartın.
3. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi ince kıyarak köftelerin tavada dağılmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Ahşap tepside 3-4 meze bir arada sunmak için yanına ezme ve kışır ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Yumurta