

Bartın Liman Usulu Hamsi Köftesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 4/10

Bartın liman usulu hamsi köftesi, hamsiyi mısır unu ve soğanla yoğurup tavada kızartarak taze bir kışın tadını çıkarır.

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 filetoları kurularak soğan rendeleyip fazla suyunu sıkın.
2. Hamsi, mısır unu, soğan ve yumurtayı 2 dakika yoğurduğunuz harç olana kadar yoğurun.
3. Harçtan küçük köfteler şekillendirin, kızartırken alt kısmı kızıl olana kadar kızartın.
4. Tavada 3 yemek kaşığı yağta ateşte 15 dakika köfteleri toplam 8 dakika kızartın.
5. Köfteleri kağıt havluya alıp 2 dakika dinlendirin ve sıcak servis 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