

Hamsikoli

Malzemeler

1 kg hamsi
2 su bardagi misir unu
2 adet sogan
1 demet maydanoz
1 tatli kasigi nane
1 cay kasigi kirmizi toz biber
1 cay kasigi karabiber
Kizartmak icin;

Yapilisi

Kilcıkları alınmis 1 kilo hamsi yogurma kabına koyulur. 2 adet kuru sogan ve 1 demet maydanoz kucuk kucuk kiyilip hamsilerin izerine eklenir. 1 dolu tatli kasigi nane, 2 cay kasigi tuz, 1 cay kasigi kirmizi toz biber ve 1 cay kasigi karabiber ve 2 su bardagi misir unu ve biraz da sivi yag katilip hamsiler yogrulur. Hamsili harctan yassi iri kofteler yapilir ve kofteler kizgin yagda nar gibi kizartilir. Hamsikoli servise hazirdir.