

Hamsili Kofte

Malzemeler

1 kilo temizlenmis ve kilciklari cikarilmis hamsi
Yarim demet maydanoz ve taze nane
2 yemek kasigi zeytinyagi
Karabiber, tuz
1 adet yumurta
1 adet sogan
Aldigi kadar misir unu

Yapilisi

Temizlenmis hamsiler bicak yardimiyla kup kup kesilir.Yarim demet maydanoz ve taze nane ince ince kiyilir ve hamsilere eklenir.1 adet sogan rendelenir ve hamsilerin uzerine ilave edilir.1 adet yumurta, zeytinyagi ve baharatlari da eklenerek en son olarak misir unu ilave edilir ve iyice yogurulur. Kucuk parcalar koparilip kofte sekli verilir. Firin kabi yaglanarak kofteler dizilir.180 derecede firina surulerek pismeye birakilir. Afiyet olsun:)