



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Котлеты из хамсы Hamsi Köftesi



750 гр. хамсы  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
Пол-пучка петрушки  
1 яйцо  
1 ст.л. кукурузной муки  
0,5 стакана панировочных сухарей  
1 ч.л. специй для котлет  
1 ч.л. соли  
Обваливать:  
0,5 стакана кукурузной муки  
Жарить:  
1 стакан растит. масла

# Хамсу обработать убрав голову и спинную кость. Помыть и оставить на 1 час в дуршлаке чтобы стекла вода.

# Хамсу мелко порезать или перемолоть блендером.

# Добавить яйцо, тертый на терке лук, толченый в ступке чеснок, панировочные сухари, кукурузную муку, соль и специи для котлет. Месить 5 минут.

# Затем добавить мелко рубленую петрушку, месить еще некоторое время. Накрыть и поставить в холодильник на 30 минут.

# Налепить из фарша не большие котлетки, обваливать в кукурузной муке и пожарить в хорошо разогретом масле. Выложить на бумажное полотенце.

# Подавать горячими или теплыми.

После того как очистите рыбу от голов и кости, из 750 гр. останется грамм 500 хамсы.