



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 спиную 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.