BADEMLİ PATATES

1/2 kilo patates
Yarım su bardağı badem
1/2 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1 yumurta sarısı
Kızartmak için:
2 çorba kaşığı un
1 yumurta
2 çorba kaşığı badem tozu
Kızartma yağı

1) Patatesleri soyarak 4'e bölünüz.
2) Yıkadıktan sonra 1/2 çorba kaşığı tuz, üzerini kapatıncaya kadar su koyup 30-35 dakika ağır ateşte haşlayıp piştiğini kontrol ederek süzgece dökünüz. Suyu süzülür süzülmez aynı tencereye boşaltıp kapağını kapatarak 3-4 dakika buhar ile demlenmesi için ağır ateşe oturtunuz.
3) Sonra hemen kalburdan veya makineden geçiriniz. Fazla karıştırmadan biraz rende hindistancevizi, az tuz, 1 yumurtanın sarısı ve yarım su bardağı kabuksuz dilimlenmiş kızarmış bademi ilâve edip bir kere karıştırdıktan sonra ceviz gibi yuvarlayınız.
4) Biraz soğuyunca önce una, sonra yumurtaya, sonra badem tozuna bulayıp bol kızgın yağda 2-3 dakika kızartıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:84816 • adı:BADEMLİ PATATES • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:59