FISTIKLI BALKABAĞI POLPETTE

1 adet balkabağı, 2.5 cm boyunda kesilmiş
1 adet patates, dörde bölünmüş
100 gram tulum peyniri
1/2 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
1/4 çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber
1/2 su bardağı un
1 adet büyük yumurta
2 su bardağı kabuklu, tuzsuz fıstık, kabaca doğranmış
1 yemek kaşığı margarin

Fırını 350 dereceye ısıtın. Fırın telini orta rafa koyun.
Tepsiye pişirme kağıdı serin. Üzerine kabakları dizip; üstünü kenarlarını aralık bırakacak şekilde alüminyum folyo ile kapatın.
Kabaklar yumuşayıncaya kadar ortalama 45 dakika pişirin.
Patatesleri 10 dakika boyunca suda haşlayın. Süzüp kenara ayırın. Kabakları 5 dakika soğuttuktan sonra kabukları soyup atın.
Kabakları ve patatesleri patates eziciden geçirin. Geniş bir tasta içine peynir, tuz ve karabiber ekleyip ellerinizle iyice karıştırın. Karışımı ellerinizle 8 adet diske şekillendirin.
Alçak bir kaba unu koyun. Başka bir kaba da yumurtayı koyup hafif çırpın. Üçüncü bir kaba ise fıstıkları koyun.
Hazırladığınız diskleri sırasıyla un, yumurta ve fındığa batırıp pişme kağıdının üzerine koyun.
Altın rengi olana kadar ortalama 25 dakika fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:106461 • adı:Fıstıklı Balkabağı Polpette • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:58