PATATES KÖFTESİ

4-5 orta boy patates
3 dilim ufalanmış bayat ekmek içi
1 yumurta
2 çay kaşığı tuz
5-6 çorba kaşığı sıvıyağ
1/4 çay kaşığı karabiber
8-10 dat maydanoz
1 orta boy soğan

Patatesleri az su ile pişiriniz. Kabuklarını soyup püre makinasından geçirimiz veya rendeleyiniz. İçine yumurta, 3 çorba kaşığı yağ, soğan rendesi. Tuz ve karabiber maydanoz, ekmek içi katıp yoğurunuz.
Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yağlanmış avuç arasında yuvarlayınız. Yağlanmış tepsiye diziniz. Orta hararetli fırında pembeleşinceye kadar pişiriniz.

ML® Bezelyeli Ay Gölgesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20952 • adı:PATATES KÖFTESİ • gönderen:savaş • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:35