İÇLİ PATATES KÖFTESİ

Emine Beder

6 orta boy patates (haşlanmış)
1 yumurta
5 çorba kaşığı un
kızartmak için sıvı yağ
tuz
karabiber
Köftenin iç harcı için:
200 gr. kıyma (yağsız)
1 orta boy soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
karabiber
Köftenin dışı için:
2 yumurta
5-6 çorba kaşığı un
5-6 çorba kaşığı galeta unu

Bir kabın içine haşlanmış patatesleri rendeleyerek soğutalım içine yumurtayı, tuzu, karabiberi ve unu ekleyerek iyice yoğuralım. Köftenin iç harcını hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı, kıymayı, tuzu ve karabiberi ekleyerek, kıymanın suyu çekilene dek 2-3 dk. kavuralım. Patates hamurundan yumurta iriliğinde parçalar kopartalım. Önce yuvarlak şekil verip daha sonra iç kısmını oyarak çukurlaştıralım. Patates köftelerinin boşluklarına kıymalı harçtan bir miktar koyarak ağız kısmını büzüp kapatalım. Patates köftelerini hafifçe yassıltalım Köfteleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bul ayıp kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak emici bir kâğıt üzerine alalım ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54298 • adı:İçli Patates Köftesi • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:03