KÖFTE PATATES

500 gr köftelik kıyma
1 su bardağı bayat ekmek içi
1 Yumurta
2 soğan
yarımşar çay kaşığı kimyon.karabiber
3 su bardağı sıvıyağ
2 büyük patates

Yoğurma kabına aldığımız kuru ekmek,yumurta rendelenmiş soğan ve baharatlarımız elimizle karıştırıyoruz, ardından kıymamızı bu malzemeye yedirerek, yaklaşık 10-15 dk yoğuruyoruz.Malzememizi en az 2 saat buzdolabında dinlendiriyoruz, servise hazırlarken patateslerimizi parmak kesiyoruz, köftelerimize bir kaseye koyduğumuz suya elimizi batırarak çok yassı olmayan, oval şeklini veriyoruz.önce patatesleri ardından köfteleri kızartıyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2023

© lezzetler.com tarif no:68100 • adı:Köfte Patates • gönderen:ipeknur • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:27