PATATES KÖFTESİ

Malzemeler:
Yarım kilogram patates,
100 gram rendelenmiş kaşarpeyniri,
1 çorba kaşığı mısır nişastası,
2 adet yumurta,
yeterince tuz,
karabiber,
sıvıyağ
galeta unu.

Hazırlanışı:
Patatesleri soyarak haşlayalım. Daha sonra suyunu süzüp ezerek püre halinç getirelim. Mısır nişastası, tuz, karabiber, rendelenmiş kaşarpeyniri, iki yumurtayı ilave edip hamur haline getirelim. Sonra elle şekiller vererek, her köfteyi galeta ununa bulayarak kızgın yağda kızartalım.

ML® Toros Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7493 • adı:Patates Köftesi • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:45