KEFAL LOKMASI

1 kg temizlenmiş kefal
2 adet patates
2 adet tae soğan
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Kafal haşlanır ve küçük parçalara ayrılır. Haşlanmış patates soyulur, üzerine tuz, karabiber ve pul biber eklenir ve ezerek püre haline getirilir. Üzerine kefal ve sarımsakl konur, yoğrulur. Bütünleşmesini kolaylaştırmak için biraz un eklenebilir. Köfte gibi şekillendirilir. Kızgın yağda kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:83657 • adı:Kefal Lokması • gönderen:ağır osman • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:24