PATATES KÖFTESİ (KIBRIS)

THY Skylife

1 kilo patates
280 g dana kıyma
20 g döş kıyma
1 yumurta
1 iri soğan
1 diş sarımsak
¼ demet maydanoz
Yarım çorba kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı dövülmüş çubuk bahar
1,5 bardak sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

Patates, soğan ve sarımsakları soyun, rendeleyin. Patateslerin suyunu biraz sıkın. Maydanozları ince ince doğrayın. Bu malzemeleri kıyma ve baharatlarla çukur bir kapta harmanladıktan sonra iki parmak kalınlığında köfteler hâline getirin. Çukur bir tavaya birkaç parmak sıvı yağ doldurun ve orta derece ısıtın. Köfteleri altın rengine dönene kadar kızartın ve servis edin.

© lezzetler.com tarif no:118325 • adı:Patates Köftesi (Kıbrıs) • gönderen:seferber • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:48