PIRASALI KÖFTE

Sahrap Soysal

4 adet (ince) orta boy pırasa (sadece beyaz sap kısmı kullanılacak)
1 adet orta boy patates
2 adet yumurta
250 gr az yağlı dana kıyma
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı tepeleme galeta unu (veya çavdarlı kepekli un olabilir)
Kızartmak için;
1 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı sıvı yağ

Pırasanın sadece beyaz saplarını alıp temizledikten sonra çok ince ince doğrayın. Bir tencereye pırasaları koyup, kabuğu soyulan patatesi bütün olarak içine atın. 1 çay kaşığı kadar tuz atıp orta ısılı ateşte pırasaları haşlayın. Patatesi haşlanıp iyice yumuşadığında artık pırasada pişmiş demektir.
Suyunu süzdürün ama süzgeçte en az 10 dakika bekletin. Sonrada iki avucunuzun arasında tekrar suyunu sıkıp derin bir kabın içine aktarın. Üzerine yumurtaları kırın. Tuz, karabiber ve pul biberi serpiştirin. Kıymayı ekleyip, galeta ununu katıp yoğurmaya başlayın. Normal köfteden daha cıvık bir köfte hamuru elde edeceksiniz.
Bir kasede yumurtayı çatalla iyice çırpın. Bir tabağa da galeta ununu yayın. Derin bir tava veya tencerede yağı kızdırın.
Köfte malzemesinden kabuklu cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Önce galeta ununa sonrada yumurtaya batırıp köfteleri kızartın. Sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62059 • adı:Pırasalı Köfte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:28