



GALETALI PATATES KÖFTESİ

4 adet orta boy patates
1 adet yumurta
1 avuç rende kaşar
1 çay bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Kıvama gelene kadar un
Kızartma yağı

Patatesler haşlanır, sıcakken soyulur ve ezilir. Üzerine kaşar, yumurta, galeta unu, pul biber, kimyon ve tuz eklenir. Sonra bütünleşene kadar azar azar un ilave ederek yoğrulur. Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, parmak şekli verilir. Sıcak yağda iki yüzü kızartılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.08.2023