



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKOUDA (FAS)

4 patates
1 yumurta
1 yemek kaşığı zerdeçal
1 çorba kaşığı kimyon
Çekilmiş karabiber
Tuz
Hamuru:
Beyaz buğday unu
Ayçiçek yağı

Bu makoudaya ana malzemeyi patates hazırlayarak başladık. Onları soyuyoruz, ama hepsini bir bütün olarak bırakıyoruz, tüm özelliklerini korumaları böyle. Acelemiz varsa, onları daha hızlı kesmek için kesebiliriz. Onları az miktarda su ve tuzla kaynatın. Onları mikrodalgada eşit derecede iyi yapabilirler ve patateslerin büyüklüğüne bağlı olarak 10 dakikada hazırlar.

Patatesler pişirildiğinde, ocaktan alın ve süzün. Bir çeşit püre hazırlamaya başlamak için onları doğrudan bir kâseye koyacağız. Çatal yardımıyla homojen bir kitle oluşana kadar onları eziyoruz.

Bu makoudalara tutarlılık kazandırmak için, yumurtlamaması için biraz temperlendikten sonra bütün bir yumurta koyacağız . Mükemmel bir şekilde bütünleşene kadar patates püresi ile iyice karıştırın. Ayrıca biraz tuz ekledik. Bu hamurun içine türlerin dahil edilmesinin zamanı gelmiştir, bu geleneksel yemek genellikle zerdeçal ve kimyon içerir. Bu lezzetleri ilk defa deniyorsanız, alışmak için yarım kaşık koyun.

Tüm malzemelere sahip olduktan sonra, elle yaklaşık 5 santimetre çapında bir miktar top oluşturacağız .

Hepimiz aynı boyda olmakla ilgileniyoruz, aynı anda yemek yapabilmek için aceleci olmamak ve azar azar yapmak önemlidir.

Kroketleri un ile aşırı pişirin ve bol miktarda sıcak yağda kızartın . Altın olmak için birkaç dakikaya ihtiyaçları olacak. Normalde bu yemek bir miktar çekirdeksiz zeytin ve antre olarak biraz pide ekmeği ile servis edilir.

