

# Korokke

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 14/10

Japon kasap vitrinlerinde sık görülen korokke, patates püresi ve pane kabuğuyla hafif tatlı bir çıtıtır.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Galeta unu
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. 4 patatesi kabuklarıyla 22 dakika haşlayın soyun ve ezin.
2. Soğan küçük doğrayıp yemek kaşığı yağda 5 dakika kavurun.
3. Patates ve soğan tuzla yoğurup oval köfteler yapın.
4. Köfteleri yumurtaya ve galeta ununa bulayın kaplama yağda dağın.
5. 170°C yağda 4 dakika altın renk alana kadar kızartıp süzdürün.
6. Sosu ayrı verin, yoksa galeta kaplaması servis öncesi yumuşar.

### PÜF NOKTASI

Patates püresi tamamen soğursa pane katman daha düzgün tutunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına önce kiyohana ve tonkatsu sosuyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta