

Maakouda

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 3/10

Maakouda, baharatlı patates harcını küçük köfteler halinde kızartarak Fas mutfağında yaygın olarak sokak atıştırmaları arasında bulunan sevilen bir lokma yapar.

Malzemeler

- 700 gr Patates
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. 700 gr patatesi tuzlu suda 22 dakika haşlayın.
2. Patatesi ezip yumurta, maydanoz ve kimyonla karıştırın.
3. Harcı 10 dakika dinlendirin, nişasta toparlansın ve köfteler dağılmasın.
4. Küçük yassı köfteler yapın tavada orta ateşte toplam 8 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Patates karışımı şekil vermeden önce 10 dakika soğutmak kızartırken dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve acı sosla sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta