

Macar Uborkalı Patates Köfte

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 5/10

Macar uborkalı patates köfte, patates köftelerini salatalı leşliğinde sunarak ev mutfağına yumuşak içli, kızarmış ve ferah bir ana tabak verir.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 3 yemek kaşığı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Salatalık
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri kabuklarıyla tuzlu suda 25 dakika haşlayın.
2. Patatesleri soyup ezin ve 10 dakika buharlanmasını için dinlendirin.
3. Un, yumurta, tuz ve karabiber ekleyip yumuşak köfte harcını hazırlayın.
4. Harçtan oval köfteler yapıp fazla un eklemeyin ki doku sertleşmesin.
5. Köfteleri yağlı tavada her yüzü 4 dakika kızaran kadar pişirip uborka salatasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri oda sıcaklığına gelene kadar soğutmak köftelerin şekil almasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanından salatalık salatası koyarak sıcak veya ılık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta