Bolas de patata

Patates Köftesi

5 papas medianas
1 vaso de queso rallado kasar
1/3 vaso de harina
3 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de yogurt
1 huevo
10-15 tallos de perejil
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Hervir las patatas, pelar y rallar ellos. Coloque la patata rallada en un tazón profundo.
Añadir el queso rallado kasar, yogurt, el aceite de oliva, huevo, perejil finamente en rodajas, comino, sal y pimienta en negro y se mezcla.
Por último añadir la harina en la mezcla. Se llegará a una baja coherencia. Pick limón del tamaño de las piezas de la mezcla, mojado las manos y dar forma a estas piezas.
Coloque la forma de piezas en la bandeja de hornear engrasada. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C.
Cocine las albóndigas, hasta que se conviertan en rosa. (Ellos pueden perder su forma durante la cocción, es normal). Pueden ser servido 5 minutos más tarde luego dejarlas fuera del horno.

Nota: las bolas de patata puede ser preparado con 2 rebanadas de pan rancio en lugar de harina.