البطاطس المقلية

Patates Mücveri

١٥٠ غرام
٥ – ٦ أعدا
١ عدد بيض
٢ عدد بصل
٣ أسنان ثو
٧ – ٨ فرع
١ ملعقة ش
١ ملعقة ش
٢ ملعقة ح
١ كوب ماء

يقشر البطاطس الخام , ويبشر , ويضاف عليها البقدونس المقطعة والثوم الضروب , محنك الجبن المبشور , البصل المبشور , البيض , الملح , فلفل أسود ويخلط
إذا حدث الأنساق مائي يوضع ٣ – ٢ فنجان طحين , وفي الأخير وضع كربونات ويخلط جيدا
ويقشر أجزاء من الخلط ويعطي عليها شكل كوفتة ويضغط في الطحين ويقلي في زيت المقلي
وقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : تقدم كوسة البطاطا يصب الكتجب عليها