



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kartoffelfrikadellen

Patates Mücveri



150 g Käse
5-6 mittel große Kartoffel
1 Ei
2 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
7-8 Petersilienzweige
1 TL Karbonat
1 TL Pfeffer
2 KL Salz
1 Glas Bratöl
1 Glas Mehl

Kartoffel schälen, reiben, dazu feingehackte Petersilie, zerstampfte Knoblauch, geriebene Käse, geriebene Zwiebel, Ei, Salz und Pfeffer geben und zusammen mischen.
Wenn die Masse zu flüssig ist dann 2-3 Kaffetassen Mehl hinzugeben und schließlich Karbonat hinzufügen und gut zusammenmischen.
Aus der Mischung Teile entnehmen und Klöße formen in Mehl wenden und im erhitzten Öl braten.
Warm servieren.

Tipp: Auf die Kartoffelfrikadellen Ketchup geben und servieren.