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 feingehacke 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 Mehlhizugeben und schließlich Karbonat hinzufügen und gut zusammenmischen.
Aus der Mischung Teile entnehmen und Klöse formen in Mehl wenden und im erhitzen Öl braten.
Warm servieren.

Tipp: Auf die Kartoffelfrikadellen Ketchup geben und servieren.