

Tel Sehriyeli Patates Toplari

Malzemeler

500 gr patates

50 gr tereyagi

Yarim yemek k. tuz

2 yumurta sarisi

2 yumurta aki

100 gr un

50 gr galeta unu

50 gr tel sehriye

100 gr patates nisastasi

Yapilisi

Patatesleri soyup yıkayin. Ince dilimleyin. Kaynar tuzlu suda haslayin ve hemen suyunu suzun ve ezin. Tereyagi, tuz, ve yumurtayi ilave edip hamur gibi yogurun. Ele yapisirsa elenmis patates nisastasi ekleyip muntazam yuvarlanan bir kivam edin. Patatesi yuvarlayin. Once una, sonra cirpilmis yumurta akina ve galeta tozu karistirilmis tel sehriye icinde yuvarlayin. Her tarafinin yumurtaya batirilmis olmasi onemlidir.

Hazirladiginiz patates toplarini buzdolabinda bekletip, servis edeceginiz zaman bol yagda kizartin ve sicak servis yapin.