

# Avustralya Beetroot Feta Fritter

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Avustralya beetroot feta fritter, pancar feta ile tavada buluşturarak canlı renkli ve hafif tuzlu brunch lokmalarıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 100 gr Feta peyniri
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Pancarı rendeleyip fazla suyunu hafifçe sıkıp suyunu ufalayın.
2. Pancar, feta, un ve yumurtayı koyu bir mücver harcına kadar karıştırın.
3. Zeytinyağı tavada orta ateşte ısıtın.
4. Harçtan tavaya bırakılan fritterların her yüzü 3-4 dakika pişirin.
5. Fritterları kâğıt havlu üzerinde bekletip ılık servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar bisküvileri tavada dağınması azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Avokado ve yoğurtla, fritterları tavadan sonra ılık şekilde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta