

Korokke

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 14/10

Japon kasap vitrinlerinde sık görülen korokke, patates püresi ve pane kabuğuyla hafif tatlı bir çıtırtı verir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Galeta unu
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

Yapılışı

1. Patatesleri haşlayın, ince doğranmış soğanla karıştırın.
2. Karışımında oval köfteler yapıp yumurta ve galeta ununa bulayın.
3. Kızgın yağda 4 dakika kızartıp süzdürün.

PÜF NOKTASI

Patates püresi tamamen soğursa pane katman daha düzgün tutunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kışkır ve tonkatsu sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta